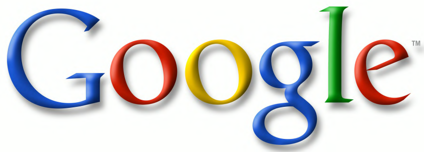
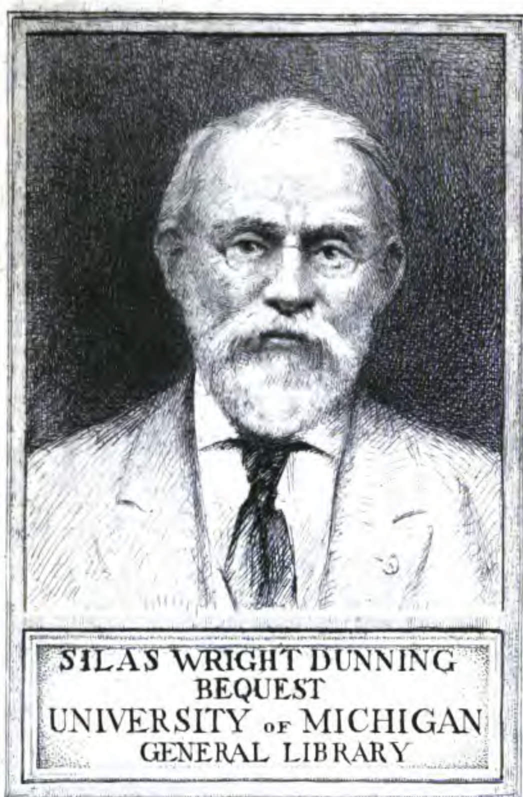

Google


SILAS WRIGHT DUNNING
BEQUEST
UNIVERSITY OF MICHIGAN
GENERAL LIBRARY

ALMANACH OU ANNUAIRE

DE

L'HORTICULTEUR NANTAIS

ET DES

DÉPARTEMENTS DE L'OUEST,

Pour l'Année 1853.

Ouvrage publié par une Commission Spéciale, et sous les Auspices de la Société d'Horticulture de Nantes.

TROISIÈME ANNÉE.





NANTES,
IMPRIMERIE DE VINCENT FOREST,
PLACE DU COMMERCE, 1.

1853.

COMMISSION DE L'ANNUAIRE.

LE SANT, ☼ *Président*, place du Pilori, 10.
DUBOSCQ aîné, *Secrétaire*, rue de la Poissonnerie, 9.
DELAMARE, place Graslin, 3.
DUCOUDRAY-BOURGAULT, rue Cambronne, 2.
DUGUÉ-BRIEUGNE, rue de Clisson, 2.
HUET-DAGUZON, boulevard Saint-Aignan, 12.
LEFIÈVRE père, au Bourg-Fumé, 24.
MOUNIOT, rue Contrescarpe, 9.
NERRIERE, place Viarme, 27.

AVIS ESSENTIELS.

L'Annuaire Horticole ne se vend que 50 centimes, pendant l'année pour laquelle il a été publié. Le prix des années antérieures s'élève d'autant plus que les exemplaires qui restent sont moins nombreux.

Le Manuel des Opérations à exécuter chaque mois dans les Jardins, les Parterres, les Orangeries et les Serres, ne sera point réimprimé : il occupe 64 pages de la première année de ce Recueil.

Nota. L'Éditeur est autorisé à annexer, pour son compte et en son nom privatif, à chacun des numéros de l'Annuaire, les annonces commerciales ayant un rapport quelconque avec l'Horticulture.

SAISONS.

Le Printemps commence le 20 Mars à 4 h. 34 m. du soir.
L'Été commence le 21 Juin à 1 h. 33 m. du soir
L'Automne commence le 23 Septembre à 3 h. 46 m. du matin.
L'Hiver commence le 21 Décembre à 9 h. 21 m. du soir.

ÉCLIPSE.

Le 6 Juin 1853, Éclipse annulaire de Soleil invisible à Nantes.
Le 21 Juin 1853, Eclipse partielle de Lune invisible à Nantes.
Le 30 Novembre 1853, Eclipse totale de Soleil invis. à Nantes.

COMPUT ECCLÉSIASTIQUE

Période Julienne..... 6566
Cycle solaire......... 14
Nombre d'Or......... 11
Épacte.............. xx
Indiction romaine.... 11
Lettre Dominicale... B.

Quatre Temps.

Février, 16, 18 et 19.
Mai, 18, 20 et 21.
Septembre, 21, 23 et 24.
Décembre, 14, 16 et 17.

Fêtes Mobiles.

Septuagésime, 23 Janvier.
Cendres, 9 février.
Pâques, 27 Mars.
Rogations, 2, 3 et 4 Mai.
Ascension, 5 Mai.
Pentecôte, 15 Mai.
Trinité, 22 Mai.

Fêtes Transférées.

Epiphanie, 9 Janvier.
Fête-Dieu, 29 Mai.
Anniversaire de la Dédicace des églises de France, 13 nov

TABLE DES PLUS GRANDES MARÉES DE 1852.

Phases de la Lune.	DATES	SYZYGIE. h. m.	Hauteur de la Marée.	Phases de la Lune.	DATES.	SYZYGIE. h. m.	Hauteur de la Marée.
N. L..	9 janv... à	4 3 s.	0,91	N. L.	6 juillet... à	11 3 m.	0,74
P. L..	25	5 52 m.	0,86	P. L	20	2 3 s.	0,92
N. L..	8 février.	5 43 m.	0.91	N. L.	5 août ...	0 15 m.	0,82
P. L..	23	7 34 s.	1,00	P. L.	18	11 4 s.	0,94
N. L..	9 mars...	8 28 s.	0,92	N. L.	3 septem..	11 51 m.	0,96
P. L.	25	6 29 m.	1,11	P. L.	17	10 21 m.	0,95
N. L..	8 avril...	0 7 s.	0,88	N. L.	2 octobre..	10 27 s.	1,07
P. L..	23	3 21 s.	1,11	P. L.	17	0 41 m.	0,90
N. L..	8 mai....	4 16 m.	0,80	N. L.	1 novembre	8 48 m.	1,08
P. L..	22	11 2 s.	1,03	P. L.	15	6 10 s.	0,81
N. L..	6 juin ...	8 12 s.	0,73	N. L.	30	7 22 s.	1,02
P. L..	21	6 20 m.	0,94	P. L.	15 décembre	1 43 s.	0,73
				N. L.	30	6 15 m.	0,97

Les plus fortes marées auront lieu les 23 Février, 25 Mars, 23 Avril, 22 mai, 2 Octobre, 1er et 30 Novembre.

Quand le baromètre est au-dessous du variable, les grandes marées ne sont jamais dangereuses.

JANVIER

Dernier Quartier le 2 à 10 heures 4 minutes du soir.
Nouvelle Lune le 9 à 4 3 du soir.
Premier Quartier le 17 à 5 39 du matin.
Pleine Lune le 25 à 5 52 du matin.

Les jours croissent dans ce mois de 32' le matin et 32' le soir.

JOURS DU M	J. DE LA SEMAIN	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	samed	CIRCONCISION.	1	365
2	DIM.	st Basile, év.	2	364
3	lundi	ste Géneviève,	3	363
4	mardi	ste Angèle, v.	4	362
5	mercr.	st Edouard, roi	5	361
6	jeudi	EPIPHANIE.	6	360
7	vend.	ste Mélanie.	7	359
8	samed	st Lucien, év.	8	358
9	1 DIM.	st Adrien, ab.	9	357
10	lundi	st Camille.	10	356
11	mardi	st Paulin.	11	355
12	mercr	st Benoît-Bisc.	12	354
13	jeudi	st Léonce, év.	13	353
14	vend.	st Hilaire, év.	14	352
15	samed	st Maur, ab.	15	351
16	2 DIM.	ste Priscille, m.	16	350
17	lundi	st Antoine, ab.	17	349
18	mardi	Ch. s. Pierre R.	18	348
19	mercr.	st Sulpice, év.	19	347
20	jeudi	ss. Sébast., Fab	20	346
21	vend.	ste Agnès, v.	21	345
22	samed	st Vincent.	22	344
23	DIM.	*Sept.* s. Ildef.	23	343
24	lundi	st Timothée.	24	342
25	mardi	Conv. st. Paul.	25	341
26	mercr.	st Cyrille, év.	26	340
27	jeudi	st Julien.	27	339
28	vend.	st Paulin.	28	338
29	samed	st Franç. de S.	29	337
30	DIM.	*Sex.* ste Bath.	30	336
31	lundi	ste Eudoxie, m.	31	335

Le 11 Janvier 1836, Mort de *F.-R.-A. Dubuisson*, Naturaliste, âgé de 73 ans. — Le 19 Janvier 1849, Mort de *P.-F.-M. Ursin*, Avocat et Botaniste, ancien Président de la Société Nantaise d'Horticulture, âgé de 64 ans.

FÉVRIER.

Dernier Quartier le 1 à 6 heures 10 minutes du matin.
Nouvelle Lune le 8 à 5 43 du matin.
Premier Quartier le 16 à 3 21 du matin.
Pleine Lune le 23 à 7 34 du soir.

Les jours croissent dans ce mois de 44' le matin et 44' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	mardi	st Ignace, év	32	334
2	mercr.	PURIFICATION.	33	333
3	jeudi	st Blaise.	34	332
4	vend.	ste Jeanne de V.	35	331
5	samed	ste Agathe, v.	36	330
6	Dim.	*Quinq* st Aman	37	329
7	lundi	ste Julienne	38	328
8	mardi	st Jean de Mat.	39	327
9	mercr.	CENDRES.	40	326
10	jeudi	ste Scolastique	41	325
11	vendr.	st Desiré, év.	42	324
12	samed	st Fulgence, év.	43	323
13	1 Dim.	*Quad.* ste Eulal	44	322
14	lundi	st Valentin, m.	45	321
15	mardi	st. Faustin, m,	46	320
16	mercr.	ste Julie. *Q.T.*	47	319
17	jeudi.	st Théodule. m	48	318
18	vend.	st Siméon. *Q.T*	49	317
19	samed	st Bonifac *Q.T.*	50	316
20	2 Dim.	*Rem.* st Léon.	51	315
21	lundi.	st Flavien, év.	52	314
22	mardi.	ste Isabelle.	53	313
23	mercr.	ste Floren. *Vig.*	54	312
24	jeudi	st Matthias.	55	311
25	vend.	st Alexandre.	56	310
26	samed	ste Honorine.	57	309
27	3 Dim	*Oculi.*	58	308
28	lundi	st Romain.	59	307

Le 19 Février 1841, Mort de *J. V. Y. Degland*, Professeur de Botanique à Rennes. — Le 22 Février 1842, Mort de *Thomine*, âgé de 81 ans, le premier des Présidents de la Société Nantaise d'Horticulture.

MARS.

Dernier Quartier	le 2 à 1	heure	49 minutes	du soir.
Nouvelle Lune	le 9 à 8		28	du soir.
Premier Quartier	le 17 à 11		43	du soir.
Pleine Lune	le 25 à 6		29	du matin.
Dernier Quartier	le 31 à 9		52	du soir.

Les jours croissent dans ce mois de 54' le matin et 54' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	mardi	st Aubin, év.	60	306
2	mercr.	80 ss Martyrs	61	305
3	jeudi	st Guignolet.	62	304
4	vend.	st Casimir.	63	303
5	samed	st Adrien.	64	302
6	4 Dim.	*Lœt* ste Colet.	65	301
7	lundi	ste Félicité.	66	300
8	mardi	ste Rose, mar.	67	299
9	mercr.	st Grég. de N.	68	298
10	jeudi	st Emilien, ab.	69	297
11	vend.	st Vincent, ab.	70	296
12	samed	st Pol de Léon.	71	295
13	Dim.	Passion.	72	294
14	lundi	ste Mathilde.	73	293
15	mardi	st Zacharie.	74	292
16	mercr.	st Cyrille.	75	291
17	jeudi	st Patrice.	76	290
18	vend.	st Alexandre.	77	289
19	samed.	st Joseph.	78	288
20	Dim.	Rameaux.	79	287
21	lundi	ste Clémenee.	80	286
22	mardi	st Octavien.	81	285
23	mercr.	st Victorien.	82	284
24	jeudi	ste Catherine.	83	283
25	vend.	*Vendredi Saint*	84	282
26	samed.	st Théodore.	85	281
27	Dim.	PAQUES.	86	280
28	lundi.	st Gontran.	87	279
29	mardi	st Victorin, m.	88	278
30	mercr.	st Jean-Clima.	89	277
31	jeudi	st Benjamin.	90	276

Le 25 Mars 1852, Mort, à Baleine, de Mme *A. Adanson*, âgée de 77 ans — En ce mois de 1803, Mort de *Jean Bertin*, Propagateur de la Culture du Châtaignier à Redon, à l'âge de 53 ans

AVRIL.

Nouvelle Lune	le 8 à	0 heure	7 minutes	du soir.
Premier Quartier	le 16 à	4	54	du soir.
Pleine Lune	le 23 à	3	21	du soir.
Dernier Quartier	le 30 à	7	0	du matin.

Les jours croissent dans ce mois de 49' le matin et 49' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	vend.	st Hugues.	91	275
2	samed.	st. Franç. de P.	92	274
3	1 Dim.	*Quas.* st Irène.	93	273
4	lundi	Annonciation	94	272
5	mardi	st Vincent Fer.	95	271
6	mercr.	st Célestin, p.	96	270
7	jeudi	st Saturnin.	97	269
8	vend.	st Maxime, m.	98	268
9	samed	st Fulbert, év.	99	267
10	2 Dim.	st Gaucher.	100	266
11	lundi	st Isaac,	101	265
12	mardi	st Jules, pape.	102	264
13	mercr.	st Justin, m.	103	263
14	jeudi	st Tiburce, m.	104	262
15	vend.	st Patern, év.	105	261
16	samed	st Calliste, m.	106	260
17	3 Dim.	st Fortunat, m.	107	259
18	lundi.	st Parfait.	108	258
19	mardi.	st Léon, pape.	109	257
20	mercr.	ste Gemme, m.	110	256
21	jeudi.	st Anselme.	111	255
22	vend.	ste Opportune.	112	254
23	samed.	st Georges.	113	253
24	4 Dim.	st Robert, abbé	114	252
25	lundi.	st Marc, *abst.*	115	251
26	mardi.	st Marcellin, p.	116	250
27	mercr.	st Anthime, év.	117	249
28	jeudi.	st Prudence, é.	118	248
29	vend.	ste Marie Egyp.	119	247
30	samed.	st Eutrope, év.	120	246

Le 14 Avril 1810, Mort, à Vannes, de *J.-Ch.-G. Aubry*, Médecin-Botaniste, âgé de 59 ans. — Le 19 Avril 1829, Mort, à Nantes, de *P. Grelier*, savant Horticulteur, âgé de 78 ans

MAI.

Nouvelle Lune	le 8 à	4 heures	16 minutes	du matin.
Premier Quartier	le 16 à	6	6	du matin.
Pleine Lune	le 22 à	11	2	du soir.
Dernier Quartier	le 29 à	5	48	du soir.

Les jours croissent dans ce mois de 38' le matin et 38' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	5 Dim.	ss. Philippe. J.	121	245
2	lundi	*Rogations. Abs.*	122	244
3	mardi	Inv. de ste Cr.	123	243
4	mercr.	st Méréal, m.	124	242
5	jeudi	Ascension.	125	241
6	vend.	st Jean Por. L.	126	240
7	samed	st Stanislas.	127	239
8	6 Dim.	st Aglaé.	128	238
9	lundi	st Grég. de N.	129	237
10	mardi	st Antonin, év.	130	236
11	mercr.	st Gildas, ab.	131	235
12	jeudi	S. des ss D. et R.	132	234
13	vend.	st Mamert, év.	133	233
14	samed	st Honoré.	134	232
15	Dim.	PENTECOTE.	135	231
16	lundi	st Jean Dam.	136	230
17	mardi	st Jean, Nepoc.	137	229
18	merc.	st Venant. *Q. T.*	138	228
19	jeudi.	st Yves.	139	227
20	vendr.	st Félix. *Q. T.*	140	226
21	samed	st Bernar *Q. T.*	141	225
22	1 Dim.	*Trinité.*	142	224
23	lundi.	st J.-F. Régis.	143	223
24	mardi	ss Don. et Rog.	144	222
25	mercr.	st Augustin, é.	145	221
26	jeudi	Fête Dieu.	146	220
27	vend.	st Théobald.	147	219
28	samed.	st Guillaume.	148	218
29	2 Dim.	st Maximin, é.	149	217
30	lundi.	st Ferdinand.	150	216
31	mardi	st Molf.	151	215

Le 6 Mai 1843, *J.-J. Le Cadre*, **Fondateur de la Société Nantaise d'Horticulture, meurt à Nantes, à l'âge de 76 ans. — Le 21 Mai 1786, Mort de** *Gabriel Bruneau*, **Jardinier-Fleuriste, âgé de 63 ans.**

JUIN.

Nouvelle Lune	le 6 à	8 heures	12 minutes	du soir.
Premier Quartier	le 14 à	3	36	du soir.
Pleine Lune	le 21 à	6	20	du matin.
Dernier Quartier	le 28 à	6	46	du matin.

Du 1er au 21 les jours croissent de 16', du 21 au 30 ils décroissent de 2'.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC
1	mercr.	st Jouin,	152	214
2	jeudi	st Pothin.	153	213
3	vend.	st Liphard.	154	212
4	samed	ste Clotilde.	155	211
5	3 Dim.	ste Félicité.	156	210
6	lundi	st Norbert.	157	209
7	mardi	st Claude.	158	208
8	mercr.	st Médard, év.	159	207
9	jeudi	F. du Sacré-C.	160	206
10	vend.	ste Marguerite	161	205
11	samed	st Barnabé, ap.	162	204
12	4 Dim.	st Antoine, m.	163	203
13	lundi	st Ant. de Pad.	164	202
14	mardi	st Valère, m.	165	201
15	mercr.	st Modeste, m.	166	200
16	jeudi	s Similien.	167	199
17	vend.	s Cyr et ste Jul	168	198
18	samed.	st Hervé.	169	197
19	5 Dim.	ss. Gervais, P.	170	196
20	lundi	st Méen.	171	195
21	mardi	Sac Cœur de J.	172	194
22	mercr.	st Paulin, év.	173	193
23	jeudi	ste Christine.	174	192
24	vend.	s. Jean-Bap.	175	191
25	samed	ste Pazanne, v.	176	190
26	6 Dim.	st Gohard, év.	177	189
27	lundi	st Irénée, év.	178	188
28	mardi	st Léon. *V. J.*	179	187
29	mercr.	ss Pierre, Paul	180	186
30	jeudi	Com. de s. Paul	181	185

Le 5 Juin 1846, *J.-B. Pesneau*, Naturaliste, meurt à Nantes, à l'âge de 72 ans. — Le 19 Juin 1831, Mort de *J.-A.-V. Yvart*, Naturaliste distingué.

JUILLET.

Nouvelle Lune	le 6 à 11	heures	3 minutes	du matin.
Premier Quartier	le 13 à 10		25	du soir.
Pleine Lune	le 20 à 2		3	du soir.
Dernier Quartier	le 27 à 10		10	du soir.

Les jours décroissent pendant ce mois de 28' le matin et 28' le soir

JOURS DU M	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	vend.	st Gal, év.	183	184
2	samed	VISITATION.	184	183
3	7 DIM.	st Bertrand, é.	185	182
4	lundi	ste Berthe.	186	181
5	mardi	st Zoé, mart.	187	180
6	mercr.	ste Lucie.	188	179
7	jeudi	st Félix, év.	189	178
8	vend.	st Martial, év.	190	177
9	samed	st Ephrem, d.	191	176
10	8 DIM.	ste Félicité.	192	175
11	lundi	st Benoît.	193	174
12	mardi	st Jean de Gua.	194	173
13	mercr.	st Eugène, év.	195	172
14	jeudi	st Bonaventure	196	171
15	vend.	st Henri, emp.	197	170
16	samed	N.-D. du M.C.	198	169
17	9 DIM.	ste Marcelline.	199	168
18	lundi	st Thomas d'A.	200	167
19	mard.	st Vincent de P.	201	166
20	mercr.	ste Marguerite	202	165
21	jeudi	st Victor, mar.	203	164
22	vend.	ste Magdeleine	204	163
23	samed	ste Brigitte.	205	162
24	10 DI.	ste Christine.	206	161
25	lundi	ssJacq.,Christ.	207	160
26	mardi	s Joach.,ste A.	208	159
27	mercr.	st Brevin, év.	209	158
28	jeudi	st Nazaire, év.	210	157
29	vend.	st Guillaume.	211	156
30	samed	st Germain, é.	212	155
31	11 DI.	st Ignace de L.	213	154

Le 10 Juillet 1832, Mort, du célèbre Jardinier anglais *W. Mowbray*. — Le 13 Juillet 1832, *J.-F. Gouillon*, habile Horticulteur de Nantes, meurt à l'âge de 58 ans.

AOUT.

Nouvelle Lune	le 5 à	0	heure	15	minutes	du matin.
Premier Quartier	le 12 à	3		49		du matin.
Pleine Lune	le 18 à	11		4		du soir.
Dernier Quartier	le 26 à	3		47		du soir.

Les jours décroissent dans ce mois de 48' le matin et 48' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	lundi	s Pierre ès liens	213	153
2	mardi	st Friard, e.	214	152
3	mercr.	Inv. de st Etien.	215	151
4	jeudi	st Dominique.	216	150
5	vend.	st Samsom, év.	217	149
6	samed	Trans. de N.S.	218	148
7	12 D.	st Sixte, pape,	219	147
8	lundi	st Pacôme, ab.	220	146
9	mardi	st Romain, *vig.*	221	145
10	mercr.	st Laurent, d.	222	144
11	jeudi	ste Claire, v.	223	143
12	vend.	ste Suzanne. v.	224	142
13	samed	ste Radég. *V. J.*	225	141
14	13 D.	st Albert.	226	140
15	lundi	ASSOMPTION	227	139
16	mardi	st Roch.	228	138
17	mercr.	ste Julienne, m	229	137
18	jeudi.	ste Hélène.	230	136
19	vendr.	st Mesme, ab.	231	135
20	samed	ss Bern., Phil.	232	134
21	14 D.	st Jules, mart.	233	133
22	lundi	st Hippolyte, é.	234	132
23	mardi	ste J.-F. Chan.	235	131
24	mercr.	st Barthélemy.	236	130
25	jeudi	st Louis, roi.	237	129
26	vend.	st Césaire, év.	238	128
27	samed	st Sulpice-Sévè	239	127
28	15 D.	st Augustin, é.	240	126
29	lundi	Décol de st J.B.	241	125
30	mardi	st Fiacre, m.	242	124
31	mercr.	st Victor, m.	243	123

Le 24 Août 1807, Mort de *Valmont-de-Bomare.* — Le 31 Août 1830, Mort de *J.-M.-Ch. de Beaumont*, âgé de 74 ans; comme Maire de Morlaix, il créa le joli Cours Beaumont.

SEPTEMBRE.

Nouvelle Lune	le 3 à 11	heures 51 minutes	du matin.
Premier Quartier	le 10 à 9	7	du matin.
Pleine Lune	le 17 à 10	21	du matin.
Dernier Quartier	le 25 à 10	42	du matin.

Les jours décroissent dans ce mois de 51' le matin et 51' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	jeudi	st Gilles, ab.	244	122
2	vend	st Lazare.	245	121
3	samed	st Grégoire.	246	120
4	16 D.	ste Rosalie.	247	119
5	lundi	st Cloud, pr.	248	118
6	mardi	st Humbert, sol	249	117
7	mercr.	ste Reine, v.	250	116
8	jeudi	Nativ. de S.V.	251	115
9	vend.	st Omer, év.	252	114
10	samed	ste Luce, mart.	253	113
11	17 D.	st Hyacinthe.	254	112
12	lundi	st Raphael, ar.	255	111
13	mardi	st Corneille, p.	256	110
14	mercr.	Ex. de la S.C.	257	109
15	jeudi	st Lumine.	258	108
16	vend.	st Cyprien, d.	259	107
17	samed	st Lambert.	260	106
18	18 D.	st Jean Chrys.	261	105
19	lundi.	st Janvier.	262	104
20	mardi	st Eustache. *V.*	263	103
21	mercr.	st Matth. *Q.T.*	264	102
22	jeudi.	st Maurice.	265	101
23	vendr.	ste Thècle, *T.Q*	266	100
24	samed	ste Soulei. *Q.T*	267	99
25	19 D.	st Firmin, év.	268	98
26	lundi	ste Justine, v.	269	97
27	mardi	ss. Come et Da.	270	96
28	mercr.	st Vinceslas, m.	271	95
29	jeudi	st Michel.	272	94
30	vendr.	st Jérôme, d.	273	93

Le 12 Septembre 1827, mort, à l'âge de 66 ans, de *Julien Nerrière*, habile Horticulteur de Nantes. — Le 28 Septembre 1851, Mort de *H. Pontallié*, Directeur du Jardin des Plantes de Rennes.

OCTOBRE.

Nouvelle Lune	le 2	à 10	heures 27	minutes	du soir.
Premier Quartier	le 9	à 3	35		du soir.
Pleine Lune	le 17	à 0	41		du matin.
Dernier Quartier	le 25	à 5	29		du matin.

Les jours décroissent dans ce mois de 52' le matin et 52' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MIOS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	samed	st Rémi, év.	274	92
2	20 D.	ss Anges gard.	275	91
3	lundi	st Leger, év.	276	90
4	mardi	st Franç d'As.	277	89
5	mercr	st Constant, m.	278	88
6	jeudi	st ROSAIRE	279	87
7	vend.	st François B.	280	86
8	samed	ste Pélagie.	281	85
9	21 D.	st Denis, év.	282	84
10	lundi	st Clair, év.	283	83
11	mardi	Solen. de st Cl.	284	82
12	mercr.	st Wilfrid, év.	285	81
13	jeudi	st Edouard.	286	80
14	vend.	st Calixte, p.	287	79
15	samed	ste Thérèse, v.	288	78
16	22 D.	st Bertrand, é.	289	77
17	lundi	ste Marthe.	290	76
18	mardi	st Luc, évang.	291	75
19	mercr.	st Viaud, erm.	292	74
20	jeudi.	st Evariste, p.	293	73
21	vend.	ste Ursule, v.	294	72
22	samed	st Benoît, ab.	295	71
23	23 D.	st Ignace, év.	296	70
24	lundi	st Martin de V.	297	69
25	mardi	ss Crépin, Cré.	298	68
26	mercr.	st Magloire,	299	67
27	jeudi	st Didier, év.	300	66
28	vend.	ss Simon et J.	301	65
29	samed	st Narcisse.	302	64
30	24 D.	st Odillon, ab.	303	63
31	lundi	st Urbain. *F.J.*	304	62

Le 7 Octobre 1820, *F.-F. Godefroy*, de Rennes, Pharmacien et Naturaliste, est massacré à Manille (Philippines). — Le 17 Octobre 1813, *J.-A. Hectot*, Pharmacien-Botaniste, meurt à Nantes, à l'âge de 74 ans.

NOVEMBRE.

Nouvelle Lune	le 1 à 8 heures	48 minutes	du matin.
Premier Quartier	le 8 à 0	21	du matin.
Pleine Lune	le 15 à 6	10	du soir.
Dernier Quartier	le 23 à 10	44	du soir.
Nouvelle Lune	le 30 à 7	22	du soir.

Les jours décroissent dans ce mois de 39' le matin et 39' le soir.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	mardi	TOUSSAINT.	305	61
2	merc.	*Les Trépassés.*	306	60
3	jeudi	st Hubert.	307	59
4	vendr.	st Charles Bor.	308	58
5	samed	st Zacharie.	309	57
6	25 D.	st Sevère, év.	310	56
7	lundi	st Ernest, abbé	311	55
8	mardi	st Dieudonné.	312	54
9	mercr.	st Mathurin.	313	53
10	jeudi	st Léon le Gran.	314	52
11	vend.	st Martin de T.	315	51
12	samed	st Mélaine, év.	316	50
13	26 D.	st Amand, év.	317	49
14	lundi	st Léonard,	318	48
15	mardi	st Malo, év.	319	47
16	mercr.	st Grégoire T.	320	46
17	jeudi.	st Aignan, év.	321	45
18	vend.	st Romain, m.	322	44
19	samed	ste Elisabeth.	323	43
20	27 D.	st Colomban.	324	42
21	lundi	PRÉSENT. S. V.	325	41
22	mardi	ste Cécile, v.	326	40
23	mercr.	st Clément.	327	39
24	jeudi	st Jean de la C	328	38
25	vend.	ste Catherine.	329	37
26	samed	st Victorine.	330	36
27	1 DIM.	AVENT. st Her.	331	35
28	lundi	st Etienne.	332	34
29	mardi	st Saturnin.	333	33
30	mercr.	st André, apôt	334	32

Le 16 Novembre 1833, *Desfontaines*, de Tremblay (Ille-et-Vilaine), Professeur de Botanique à Paris, meurt à l'âge de 83 ans. — Le 20 Novembre 1851, Mort de *J.-M. Delalande*, Prêtre et Naturaliste, à l'âge de 44 ans.

DÉCEMBRE.

Premier Quartier	le 7	à 0	heure	20	minutes	du soir.
Pleine Lune	le 15	à 1		43		du soir.
Dernier Quartier	le 23	à 1		32		du soir.
Nouvelle Lune	le 30	à 6		15		du matin.

Les jours décroissent de 10' du 1er au 21 et croissent de 5' après le 22.

JOURS DU M.	JOURS DE LA SEM.	FETES DU MOIS.	JOURS ASCEN.	JOURS DESC.
1	jeudi	st Eloi.	335	31
2	vend.	ste Aurélie, m.	336	30
3	samed	st François X.	337	29
4	2 Dim.	s.e Barbe, v.	338	28
5	lundi	st Jules, mart:	339	27
6	mardi	st Nicolas, év.	340	26
7	mercr.	st Ambroise, é.	341	25
8	jeudi	Concep. de S V.	342	24
9	vend.	ste Léocadie, v.	343	23
10	samed	ste Eulalie, v.	344	22
11	3 Dim.	st Josse, pr.	345	21
12	lundi	st Corentin, é.	346	20
13	mardi	ste Luce, v. m.	347	19
14	mercr	ste Arsène *Q.T.*	348	18
15	jeudi	les ss de l'anc. T	349	17
16	vend.	ste Adélaï. *Q.T.*	350	16
17	samed	ste Olym. *Q.T.*	351	15
18	4 Dim.	st Zozime.	352	14
19	lundi.	st Gombaud.	353	13
20	mardi	ste Pauline.	354	12
21	mercr	st Thomas.	355	11
22	jeudi	st Théodule.	356	10
23	vend.	ste Victoire.	357	9
24	samed	st Théot. *V.J.*	358	8
25	Dim	NOEL.	359	7
26	lundi.	st Etienne, m.	360	6
27	mardi	st Jean, évangé.	361	5
28	mercr.	st Innocents.	362	4
29	jeudi	ste Eléonore.	363	3
30	vend.	st Savinien. év.	364	2
31	samed	st Sylvestre, p.	365	1

Le 7 Décembre 1832, Mort, à Bombay, de *Victor Jacquemont*, Naturaliste-Collecteur, à l'âge de 32 ans. — Le 9 Décembre 1835, Mort de *A. Coventry*, Ecossais, Médecin et Horticulteur, à l'âge de 63 ans.

OBSERVATIONS SUR LE CALENDRIER

ET NOTES MÉTÉOROLOGIQUES.

LONGUEUR DES MOIS. Beaucoup de personnes ont de la peine à se rappeler quels sont les mois pleins et les mois caves; les mois de 31 jours et les mois de 30 dans les calendriers Julien ou Grégorien, en usage chez tous les peuples de la chrétienté. Pour aider la mémoire, on a eu recours à des procédés mécaniques.

Après avoir fermé, par exemple, le second et le quatrième doigt de la main, on applique, dans ce système de doigts étendus et de doigts fermés, le nom du mois de mars au pouce, et les noms des mois suivants aux autres doigts, en revenant, bien entendu, au pouce avec le sixième mois, celui d'août. Dans ce dénombrement, tous les doigts longs ou ouverts correspondent à des mois de 31 jours; tous les doigts courts ou fermés correspondent aux mois de 30 jours, et à celui de février, qui en a 28 ou 29.

Un moyen plus commode consiste à fermer la main; les racines des quatre doigts contigus forment des parties saillantes; les intervalles des creux. Si l'on compte alors les douze mois, en commençant par janvier, appliqué à la première partie saillante; combinant par février, appliqué au creux voisin, et ainsi de suite, on retrouvera que tous les longs mois ont correspondu aux saillies et les mois courts aux dépressions.

Enfin, l'abbé Nollet, le célèbre professeur de phy-

sique, né en 1700 (1) et mort en 1770 (2), a consigné quelque part le quatrain suivant, dont on faisait usage de son temps pour se rappeler quels sont les mois de 30 et de 31 jours :

Trente jours ont novembre,
Juin, avril et septembre ;
De vingt-huit il en est un,
Tous les autres ont trente-un.

LE MOIS AUX CINQ DIMANCHES. On sait que le mois de février de l'an 1852, qui comptait 29 jours, a commencé et fini par un dimanche, et en a eu cinq par conséquent. Pour retrouver les années antérieures analogues, il faut remonter à l'an 1784, puis 1700, 1632, 1512, 1316, 1232, 1148, 1064, 980, 784, 616, 532, 448, 252, 168 et 84. On voit que, depuis le commencement de l'ère actuelle, il n'y a eu que 16 années semblables.

C'est un fait remarquable qu'il y a eu deux pleines lunes pendant le mois de juillet dernier : le 1er et le 31. Cette circonstance ne s'était pas rencontrée depuis l'année 1778, lorsqu'il y a eu pleine lune le 1er et le 30.

CHALEURS EXTRAORDINAIRES ÉPROUVÉES DANS LA PREMIÈRE MOITIÉ DU MOIS DE JUILLET 1852. Nous croyons faire plaisir à nos lecteurs en reproduisant les remarques suivantes, que nous empruntons au savant *Journal d'Agriculture pratique et de Jardinage,* publié par le docteur Bixio, pour faire suite à la *Maison Rustique du XIXe siècle.* (*Voyez le n° 2 — 20 juillet 1852, page 78, dernier paragraphe.*)

» Plus les années sont exceptionnelles, plus elles peuvent fournir à l'agriculture des documents mé-

(1) à Pimpré (Oise), le 17 novembre.
(2) mort à Paris, le 15 avril.

téorologiques importants, attendu que les effets sont plus accentués, et alors plus faciles à saisir. Pour cette raison, nous ne regarderons que comme une simple satisfaction donnée à la curiosité publique quelques détails sur les chaleurs du mois de juillet.

» A Paris, il n'est pas tombé de pluie du 1er au 16 juillet, et du 4 au 16, la température a été exceptionnelle par son élévation. Voici les *maxima* qui ont été constatés à l'observatoire; ces chiffres sont les seuls qui aient une signification réelle par les précautions prises pour avoir réellement la température de l'air. Les journaux enregistrent avec fidélité des degrés de température, tels que ceux du fameux thermomètre de l'ingénieur Chevalier, degrés qui sont complétement erronés, et ils ne songent pas à donner à leurs lecteurs des observations exactes, qu'il faudrait seulement aller chercher un peu plus loin.

Dates de Juillet.	Températures maxima.	Températures minima.	Températures moyennes.
1	20°4	14°1	17°25
2	23.1	9.5	16.30
3	25.9	12 4	19.15
4	29.5	14.2	21.85
5	31.0	17.9	24.45
6	31.7	20.2	25.95
7	27.9	19.7	23 30
8	27.8	17.3	22.55
9	31.1	17.5	24.30
10	33.5	19.5	26.50
11	31 1	19.3	25.20
12	32.6	19.1	25.85
13	33.8	19.8	26 80
14	33.7	19 3	26.50
15	33.8	18.5	26.15
16	34.9	20 2	27.55
17	27.6	21.8	24.55

» Les trois colonnes que présente le tableau précédent, sont également remarquables. Elles démontrent toutes trois, que la température s'est élevée à partir du 1er pour atteindre un premier maximum le 6 ; qu'elle s'est un peu abaissée le 7 et le 8, pour reprendre une nouvelle marche croissante jusqu'au 16 ; le 17, un orage a fait un peu tomber une chaleur tropicale qui, chose bien rare, a duré huit jours entiers sans éprouver la moindre discontinuité. C'est là le fait le plus saillant de la période que nous venons de traverser. Dans une notice sur les températures observées à Paris, publiée dans l'*Annuaire du bureau des longitudes pour* 1824, M. Arago dit : « Dès que le thermomètre sort d'une petite quantité de ses limites habituelles, le public donne une grande attention à la marche de cet instrument, et, en général, il ne tarde pas à se persuader qu'on ne l'avait jamais observé aussi haut ou aussi bas. » Il est donc intéressant de rechercher dans quelles années le thermomètre a marqué un degré exceptionnel ; les indications ne méritent ce titre qu'autant qu'elles atteignent ou dépassent 34°. Voici, sous ce point de vue, une table des températures maxima atteintes à Paris depuis l'invention du thermomètre, nous prenons la table de M. Arago pour jusqu'en 1824, en la complétant depuis cette année (1).

Dates.	Maximum de chaleur.
1705, 6 août	35°8
1706, 8 août	35.3
1753, 7 juillet	35.6
1754, 14 juillet	35.0

(1) L'invention du thermomètre date de 1600 ; elle est attribuée à *Drebbel*, Hollandais, mort à Londres en 1634 ; mais cet instrument, n'a servi aux observations scientifiques qu'après avoir atteint un certain degré de perfection.

Dates.		Maximum de chaleur.
1775		34.7
1793,	8 juillet	38.4
	16 juillet	37.3
1800,	18 août	35 5
1802,	8 août	36.4
1803		36.7
1808,	15 juillet	36.2
1818,	24 juillet	34.5
1822,	10 juin	33.8
1835,	22 juillet	34.0
1836,	1er juillet	34.3
1842,	30 juin	36.0
	10 août	34.7
	17 août	35.2
	18 août	37.2
1846,	5 juillet	36.5
	31 juillet	34.4
	1 août	34.0
	5 août	35.3
1852,	16 juillet	34 9

» On voit que, depuis un siècle et demi, il n'y a eu que seize années exceptionnelles ; durant cette période, le maximum de température a été atteint en 1793 ; le thermomètre s'est alors élevé jusqu'à 38°4, le 8 juillet.

» Nous avons dit que le fait le plus saillant était cette année le maintien de la température au dessus de 30° durant huit jours consécutifs ; nous n'avons retrouvé le même fait qu'une seule fois du 20 au 27 juillet 1835.

» Au point de vue agricole, ce qui doit le plus influer sur les récoltes, c'est plutôt la continuité de la chaleur pendant une longue série de jours. Ainsi 1811, l'année de la comète, célèbre surtout pour la qualité de son vin, n'a eu qu'un maximum de 31°, le 19

juillet, mais, la moyenne de température de l'année a été de près de 1 degré supérieur à la moyenne habituelle.

Nous ajouterons maintenant avec M. Arago ([1]) : « Toutes les observations précédentes ont été faites avec des thermomètres placés au Nord, à l'ombre, et autant que possible à l'abri des réverbérations du sol. Si les boules de ces instruments avaient été noircies et exposées à l'action directe des rayons du soleil, ils auraient constamment marqué, par un temps calme, quand l'effet de la lumière solaire est au maximum, 8° ou 10° centigrades de plus. On se tromperait toutefois beaucoup, si l'on croyait pouvoir conclure de là que, dans nos climats, la température des corps terrestres exposés aux rayons solaires ne dépasse jamais 46° ou 48° centigrades.

» Le sable sur le bord des rivières ou de la mer, est souvent, en été, à la température de 65° ou 70° centigrades.

» Quant à l'eau d'une rivière, pour peu que sa profondeur soit considérable, elle ne s'échauffe jamais beaucoup. Ainsi en 1800, par exemple, à Rouen, le 18 août, quand le thermomètre à l'air libre marquait + 38° centigrades, l'eau de la Seine n'était qu'à + 23°. »

» Il serait extrêmement important, au point de vue de l'étude des régions agricoles et de la géographie des plantes, de connaître réellement les températures que prennent les différentes récoltes. Les thermomètres placés au milieu de l'air, n'ont probablement pas les mêmes températures que les parties vertes d'une prairie ou que les épis d'un champ de blé. Ce sont ces dernières températures qui intéresseraient le plus l'agriculture ; mais sur ce sujet il n'a encore été fait aucune recherche ; nous ne pouvons

(1) Ann. du Bureau des Longitudes, pour 1824, p. 166.

que recommander la question à l'attention des expérimentateurs. Nous ne croyons pas qu'on puisse arriver autrement à déterminer avec quelque exactitude la quantité de chaleur nécessaire à chaque récolte pour accomplir toutes les phases de sa végétation. »

AVERTISSEMENT.

Nous espérions recevoir à temps les communications que plusieurs honorables horticulteurs ont bien voulu nous annoncer, pour entrer dans la composition de l'Annuaire de 1853; mais, désireux de remplir l'engagement que nous avons pris, de faire paraître ce petit livre dans le courant du dernier trimestre de l'année, nous ne pouvons suivre l'ordre précédemment adopté pour leur insertion; nous le regrettons vivement et nous prions les auteurs de ces articles de recevoir nos excuses pour un changement qui, du reste, n'a pas dépendu de nous.

Nous rappelons à nos abonnés, ainsi qu'à tous les amateurs des cultures jardinières que nous recevrons avec bien de la reconnaissance toutes les notices et tous les renseignements qu'il seraient disposés à nous adresser, concernant l'horticulture, en général; ou simplement relatives à des spécialités, ayant un rapport quelconque avec l'art ou la science horticole. Ces documents peuvent être envoyés indistinctement aux membres de la Commission de l'Annuaire dont les noms et la demeure sont indiqués ci-dessus, à la page 282. Il est désirable que les travaux de cette nature puissent nous parvenir, au plus tard, dans les premiers jours du mois de septembre de chaque année.

JARDIN MÉDICINAL.

SECONDE ET DERNIÈRE PARTIE (1).

La classification que nous allons donner n'a pour objet que de grouper les plantes, d'après la nature de leurs propriétés; mais ce tableau sera suivi d'un *dictionnaire alphabétique* de ces mêmes plantes, qui fera connaître leurs parties usitées en médecine, et la forme sous laquelle on doit en faire usage, chaque fois qu'en attendant l'arrivée du médecin on voudra administrer à un malade ces premiers secours, qui suffisent fréquemment pour dissiper certaines indispositions, qui, abandonnées à elles-mêmes, deviennent quelquefois dangereuses.

1° *Emollients ou adoucissants* :

Bête ou poirée, bourrache, chiendent, guimauve, lin, mauve, molène, orge, coquelicot.

2° *Tempérants ou rafraîchissants* :

Grenadier, mûrier, oseille.

3° *Astringents ou toniques :*

Aigremoine, coignassier, consoude, grenadier, myrthe, ronce, rose rouge, sumac.

(1) Voyez page 210 et suivantes de l'année 1852.

4° *Amers ou dépuratifs :*

Centaurée, chicorée sauvage, douce-amère, fumeterre, germandrée, noyer, parelle, pissenlit.

5° *Excitants généraux :*

Ache, angélique, camomille, fenouil, lavande, mélisse, menthe, romarin, sauge, thym.

6° *Anti-spasmodiques :*

Oranger, tilleul, valériane sauvage.

7° *Anti-scorbutiques :*

Cochlearia, cresson de fontaine.

8° *Expectorants :*

Chou rouge, hyssope, lierre terrestre, serpolet.

9° *Sudorifiques :*

Sauge, sureau, et généralement tous les excitants généraux.

10° *Narcotiques :*

Pavot blanc, pavot rouge (1).

11° *Diurétiques :*

Asperge, pariétaire, persil, petit-houx.

12° *Vermifuges :*

Absinthe, ail, fougère mâle.

13° *Fondants ou propres à dissoudre les engorgements glanduleux :*

Carottes, persil.

---

(1) Il est bon d'avoir toujours sous la main quelques têtes de pavot blanc.

14° *Rubéfiants appliqués à l'extérieur* :

Ail, lis blanc, moutarde noire.

15° *Plantes aromatiques* :

Absinthe, camomille des champs, camomille romaine, fœnouil, hyssope, lavande, mélisse, menthe poivrée, myrthe, romarin, sauge, serpolet, sureau, thym.

Absinthe (*absinthium vulgare*). Ses feuilles fraîches ou sèches sont employées comme vermifuge et pour ranimer les fonctions digestives; soit en infusion aqueuse, soit en macération dans du vin. Dans le premier cas, on jette quelques cuillerées d'eau bouillante sur une ou deux pincées d'absinthe mondée; on passe à travers un linge une demi-heure après; dans le second cas, on fait tremper la plante dans un demi-verre de vin blanc, l'espace de 24 heures environ, et on passe. Ces liquides, sucrés ou non, se donnent à jeun, pendant trois jours consécutifs.

Ache (*apium graveolens*). La racine s'emploie comme excitant et diurétique; on la coupe par tranches minces, et on en fait tremper une petite poignée, en vase clos, dans un litre d'eau bouillante. Les feuilles fraîches servent à faire une infusion qu'on édulcore avec un peu de sucre ou de miel, et qui sert pour calmer l'oppression des asthmatiques; l'une et l'autre de ces boissons se prennent chaudes, par petite tasse, plusieurs fois dans la journée. Les feuilles d'ache pilées servent aussi, sous forme de cataplasmes : on les applique sur les meurtrissures ou fortes contusions.

Aigremoine (*agrimonia eupatoria*). Cette plante est vulnéraire et astringente; son usage le plus fréquent

consiste à en préparer, par infusion, un gargarisme fort utile dans les inflammations de la gorge. Une petite poignée de feuilles hachées suffit pour un demi-litre d'eau de fontaine ou de rivière. Ce gargarisme doit être employé chaud, et d'autant plus fréquemment que le mal de gorge est plus intense. L'addition d'un forte cuillerée de miel, rend le remède plus efficace.

Ail. (*allium sativum*). Son bulbe est employé comme vermifuge; on en frotte le premier morceau de pain que les enfants doivent manger le matin, pendant trois ou quatre jours, et on leur en applique, sur le creux de l'estomac, une gousse pilée et réduite en pulpe. Sous cette dernière forme, l'ail peut être fort utile dans les crampes d'estomac, et pour rubéfier la plante des pieds, à défaut de moutarde.

Angélique. (*angelica archangelica*). Sa racine coupée par tranches minces est mise à infuser dans de l'eau bouillante, à la dose d'une petite poignée par litre de liquide. Cette boisson, qu'on édulcore avec le sucre, se donne dans les faiblesses d'estomac et dans les flatuosités. A défaut de racine, on se sert de graine d'angélique : une pincée par tasse d'infusion sucrée. Enfin, la tige confite peut être mangée pour suppléer à la plante elle-même.

Asperge (*asparagus officinalis*). Sa racine est utilisée en médecine, comme apéritive ou diurétique puissant; on en prépare une décoction avec une forte poignée de racine fraîche, coupée par morceaux, qu'on fait bouillir dans un litre d'eau, pendant un quart d'heure, et on passe. Les turions ou *asperges* se mangent dans le même but, et sont préférés à la décoction de racine chaque fois qu'il est possible de s'en procurer.

Bette-poirée (*beta cycla*). Les feuilles vertes de

cette plante entrent dans la composition des *bouillons rafraîchissants*, et dans les décoctions émollientes destinées à l'usage extérieur ; elles servent aussi à panser les vésicatoires.

Bouillon blanc. Voyez *Molène*.

Bourrache (*borrago officinalis*). Ses feuilles infusées dans l'eau bouillante, fournissent une tisane rafraîchissante, dépurative et diurétique, fort utile dans les catarrhes pulmonaires peu intenses ; les fleurs, également infusées dans l'eau, donnent une boisson mucilagineuse, adoucissante, utile dans les rhumes. On édulcore soit avec le sucre, soit avec le miel.

Camomille des champs (*anthemis arvensis*). Ses fleurs, fraîches ou sèches, s'emploient en infusion théi-forme dans les faiblesses d'estomac et pour dissiper les vents ou flatuosités qui sont parfois si incommodes. Une pincée de fleurs suffit pour une verrée d'eau ; on sucre à volonté.

Camomille romaine (*anthemis nobilis*). Cette plante doit être employée préférablement à la précédente pour en faire une infusion tonique et carminative. Elle s'emploie de la même manière.

Carotte commune. (*Daucus carrotta*). Sa racine entre dans la composition des *bouillons apéritifs*. En la ratissant on obtient une pulpe qui s'applique avec avantage sur les ulcères putrides. L'infusion préparée avec les fleurs est vulnéraire, et celle que l'on fait avec les semences est carminative.

Centaurée (*centaurea centaurium*). Les sommités fleuries servent à faire, par infusion, une tisane amère, fébrifuge et anthelmintique ; une petite poignée de ces sommités suffit pour un litre d'eau bouillante; on les incise avant d'y verser l'eau.

Chicorée sauvage (*cichorium intybus*). Les feuilles et la racine de cette plante sont employées comme amers et dépuratifs, sous forme de tisane, ou dans la composition du bouillon de veau aux herbes, dont on fait un assez fréquent usage pour rétablir l'appétit.

Chou rouge (*brassica rubra*). Ce chou, si estimé dans le Nord de la France, en Belgique et en Angleterre, est peu répandu dans notre pays, où il n'est guère employé que comme médicament : on en fait un sirop pectoral, ou tout simplement un bouillon, dont on fait usage dans les rhumes opiniâtres.

Cochléaria (*cochlearia officinalis*). On fait usage du suc exprimé de cette plante dans les affections scorbutiques, et les engorgements lymphatiques. Les feuilles se mettent à infuser dans quelques bouillons médicamenteux, et on les mâche avec succès pour raffermir les gencives.

Coignassier (*cydonia vulgaris*). Son fruit sert à faire une gelée fort agréable, qu'on emploie comme astringent. La peau de ce même fruit s'ajoute à la tisane de riz si utile dans les cours de ventre ; enfin, les semences infusées dans l'eau bouillante communiquent à celle-ci un mucilage épais, adoucissant, qui convient dans les gerçures du sein, ou qui, sous forme de collyre, sert à combattre l'inflammation des paupières.

Consoude (*symphytum officinale*). La racine de grande consoude contient une assez forte proportion de mucilage, aussi, sa décoction est-elle très-utile dans la dyssenterie et dans le crachement de sang. Une poignée de racine lavée et coupée ensuite par rouelles suffit pour un litre d'eau. Pilée et appliquée sur les plaies la racine fraîche de grande consoude en hâte la cicatrice.

Coquelicot ou pavot rouge (*papaver rhœas*). Ses fleurs sont employées comme béchique et calmant, et sous forme d'infusion, qu'on sucre à volonté. L'emploi de ce remède, pour les jeunes enfants doit être très-réservé à cause du principe narcotique qu'il renferme.

Chiendent (*triticum repens*). La racine ou plutôt le rhizôme de cette plante sert de base à la *tisane commune*. Il faut ratisser le chiendent pour lui enlever ses écailles et ses fibres; l'omission de cette précaution rend la tisane moins douce et moins sucrée. Une petite poignée de cette substance, mondée comme nous venons de le dire, se fait bouillir dans un litre d'eau. Cette boisson est rafraichissante et légèrement apéritive.

Cresson de fontaine (*nasturcium sisymbrium*). Cette plante est anti-scorbutique, dépurative et diurétique : elle se mange en salades et entre dans la composition des sucs d'herbes si utilement en usage au printemps. Le cresson de fontaine est aussi employé dans certains bouillons médicamenteux.

Douce-amère (*solanum dulcamara*). Les jeunes tiges de cette plante grimpante sont employées, en décoction, dans les maladies de la peau : les dartres, la gale, etc. On en fait bouillir une poignée, coupée par petits morceaux, dans la quantité d'eau nécessaire pour donner un litre de tisane.

Fenouil (*anethum fœniculum*). Cette plante est apéritive, diurétique et carminative. On fait des infusions soit avec les racines, soit avec les feuilles, soit enfin avec les semences. Ces dernières passent pour rappeler le lait aux nourrices et pour calmer les coliques des enfants en bas âge. Une petite pincée de ces graines suffit pour une tasse d'infusion que l'on sucre à volonté.

Fougère mâle (*aspidium felix mas*). La racine, ou plutôt le rhizôme de cette plante, est employée en décoction pour combattre les vers. Une poignée de racine, coupée par petits morceaux sert pour un litre de tisane.

Fumeterre (*fumaria officinalis*). La fumeterre est employée, en infusion, comme un amer puissant, fort utile dans les maladies de la peau. Une poignée pour un litre d'eau.

Germandrée ou petit chêne (*Teucrium chamædris*). Les feuilles et les sommités de cette plante s'emploient en infusion comme amer et fébrifuge. Une poignée pour un litre d'eau bouillante.

Grenadier (*punica granatum*). Le suc de grenade sert à faire un sirop astringent; l'écorce du fruit, connue sous le nom de *balaustes* est employée en décoction dans les cours de ventre; on en prépare aussi des fomentations astringentes.

Guimauve (*althœa officinalis*). On emploie la racine, les feuilles et les fleurs de cette plante. La racine est très-mucilagineuse; sa décoction est utilisée fréquemment pour apaiser la toux, calmer l'enrouement et les maux de gorge; avant de s'en servir on est dans l'usage de la gratter pour lui enlever l'épiderme grise qui la recouvre. Les fleurs prises en infusion sont pectorales; enfin on prépare avec les feuilles des fomentations et des lavements émollients.

Hyssope (*hyssopus officinalis*). Ses feuilles et ses sommités fleuries sont employées en infusion théi-forme dans les affections catarrhales, lorsqu'il est utile d'exciter l'expectoration.

Laitue (*lactuca sativa*). Cette plante est calmante et rafraîchissante; son infusion prise le soir provoque

doucement le sommeil. Elle entre dans les bouillons aux herbes.

Lavande (*lavandula vera*). Comme médicament, cette plante n'est guère employée qu'à l'extérieur pour les bains et les couchettes aromatiques. Les sommités fleuries se placent dans les garde-robes pour préserver des mittes les vêtements qu'on y conserve pendant l'été.

Lierre terrestre (*glechoma hederacea*). Les feuilles servent à préparer une infusion qui convient dans les rhûmes et dans les maladies de poitrine accompagnées d'oppressions.

Lin (*linum usitatissimum*). Macérée à froid, à la dose de 12 à 15 grammes dans un litre d'eau, la graine de lin donne une boisson tempérante. La décoction se prend en lavement ou sert à faire des fomentations qu'on applique sur le bas-ventre dans les inflammations; enfin, pilée et réduite en *farine*, on en fait des cataplasmes calmants.

Lis blanc (*lilium candidum*). Les bulbes ou oignons de lis servent à faire des cataplasmes émollients et maturatifs, après qu'ils ont été cuits sous la cendre ou à la vapeur; c'est surtout pour faire mûrir les abcès qu'on emploie cette pulpe.

Mauve (*malva sativa*). Les fleurs infusées dans l'eau fournissent une excellente tisane béchique qu'on édulcore avec le sucre ou le miel. Les feuilles employées en fomentations et en lavements émollients rendent encore plus de service.

Mélisse-citronelle (*melissa officinalis*). L'infusion théi-forme des feuilles de mélisse convient comme vulnéraire et anti-spasmodique. Cette plante s'emploie aussi pour calmer les palpitations. Cette infusion se prend sucrée.

Menthe poivrée (*mentha piperata*). Les feuilles et les fleurs de cette plante donnent, par infusion, une boisson agréable, stomachique, carminative et anti-spasmodique, que l'on sucre à volonté.

Molène ou Bouillon blanc (*verbascum thapsus*). Ses feuilles sont employées comme émollientes en cataplasmes ou en fomentation; ses fleurs sont béchiques et légèrement diaphorétiques; on en prépare une infusion qu'il faut passer pour éviter les poils des filets qui provoquent la toux; il est encore plus facile de renfermer les fleurs dans un nouet de linge avant d'y verser l'eau bouillante.

Moutarde noire (*sinapis nigra*). Sa graine en poudre, connue sous le nom de *farine de moutarde*, est employée comme rubéfiant, en sinapismes et en pédiluves; mais pour en obtenir des effets certains, il est indispensable qu'elle soit pure, fraîchement moulue et délayée dans de l'eau froide, l'eau bouillante et le vinaigre mettant obstacle à son action. Lorsqu'il s'agit d'un bain de pied, il suffit de délayer la poudre de moutarde dans un demi-litre d'eau froide quelque temps avant d'y ajouter l'eau chaude.

Murier (*morus nigra*). On prépare avec les fruits de cet arbre un sirop acidule et astringent fort usité en gargarismes contre les maux de gorge.

Myrthe (*myrthus communis*). Les feuilles du myrthe ont une odeur agréable; on les emploie sous forme d'infusion aqueuse comme toniques et vulnéraires; mises à tremper dans du vin blanc, elles donnent un macéré qui sert comme topique sur les meurtrissures.

Noyer (*Juglans regia*). On attribue aux feuilles de cet arbre des propriétés contre les maladies rachi-

tiques et scrofuleuses; mais on ne doit en faire usage que sous la direction d'un médecin [1].

Oranger (*citrus aurantium*). Les feuilles sont fréquemment employées comme tonique et anti-spasmodiques. Cette boisson, qui se prépare par infusion et que l'on sucre légèrement, est d'un goût agréable.

Orge (*hordeum vulgare*). Les semences servent à faire une tisane rafraîchissante, mais qui n'est agréable qu'autant que l'orge ait été préalablement lavé à l'eau bouillante, qui lui enlève un principe âcre contenu dans sa pellicule.

Oseille (*rumex acetosa*). Sa racine est diurétique; on en fait une infusion ou une légère décoction. Les feuilles d'oseille font la base du *bouillon aux herbes*.

Parelle ou Patience (*rumex patientia*). Sa racine sert à faire une décoction qui convient dans le traitement de la gale, des dartres et quelques autres maladies de la peau. Une poignée par litre d'eau.

Pariétaire (*parietaria officinalis*). Cette plante, appelée à Nantes *aumure*, contient de l'azotate de potasse (sel de nitre); on l'emploie en infusion comme diurétique, et en fomentation comme émolliente, notamment dans les inflammations de la vessie. Dans le premier cas, on met une poignée de pariétaire par litre d'eau; mais dans le second cas, on en met deux ou trois poignées pour la même quantité de liquide.

Pensée sauvage (*viola tricolor*). Les feuilles et les fleurs qu'on emploie réunies ou séparées sont

---

(1) On prétend qu'en Angleterre on met les chevaux, les bœufs et les vaches à l'abri des piqûres des mouches et des insectes en les lavant avec une forte décoction de feuilles de noyer. C'est un moyen simple et facile à vérifier.

mucilagineuses et légèrement dépuratives ; elles passent pour convenir dans le traitement de la râche et des dartres. On en fait infuser quelques pincées dans un litre d'eau bouillante.

Persil (*apium petroselinum*). Sa racine est excitante et apéritive ; concassée ou coupée en très petits morceaux on en prépare une infusion : une petite poignée pour un litre d'eau. Les feuilles trempées dans l'eau bouillante s'appliquent à l'extérieur comme résolutives et stimulantes (1).

Petit-houx ou Fragon (*ruscus aculeatus*). La décoction du rhizôme, portant les véritables racines, sous forme de fibres nombreuses, est en usage comme diurétique. Une poignée de petit-houx par litre d'eau.

Pissenlit (*taraxacum dens leonis*). La racine et les feuilles de cette plante sont employés dans les obstructions des viscères, comme fondantes et apéritives. On en prépare des tisanes. Les feuilles entrent encore dans les bouillons amers. Une poignée soit de racine, soit de feuilles par litre d'eau.

Plantes aromatiques. Elles s'emploient vertes ou sèches, pour composer des bains très-utiles dans les affections rhumatismales. On les enveloppe dans un sac de toile, qu'on plonge ensuite dans l'eau du bain, au moment où l'on y fait entrer le malade. Pour chaque bain, on met 500 grammes au moins de plantes mélangées. Ces mêmes plantes, mondées et séchées avec soin, servent aussi à garnir les couchettes des enfants rachitiques, ou dont les reins ont besoin d'etre fortifiés.

(1) Le persil pourrait se confondre et à même été confondu, d'une manière funeste, avec la petite cigue (*tæchusa cynapium*), mais celle-ci est presque inodore ; les lobes sont très-aigus, tandis que ceux du *persil* sont obtus, la *petite cigue* est terne en dessus et très luisante en dessous ; le *persil* est luisant sur les deux faces.

Pourpier (*portulaca oleracea*). Cette plante passe pour être mucilagineuse et rafraîchissante; elle purge quand on en mange une certaine quantité Le pourpier entre dans la composition des sucs d'herbe.

Romarin (*Rosmarinus officinalis*). Cette plante ne s'emploie guère aujourd'hui que pour les bains et les couchettes aromatiques dont on fait usage pour donner de la force au système musculaire des enfants rachitiques. Ainsi que la lavande, le romarin est propre à chasser les mittes.

Ronce (*rubus fructicosus*). En faisant bouillir une petite poignée de jeunes pousses de cette plante et qui portent le nom de *jets de ronce*, on prépare un gargarisme astringent très-usité. On peut y ajouter une cuillerée de miel commun.

Roses rouges ou de Provins (*rosa gallica*). Ces fleurs doivent se récolter avant leur épanouissement. On les emploie comme astringentes soit en *gargarismes*, soit en *injections*, soit en *topiques*. L'eau ou le vin servent de véhicule selon que le médecin le conseille. Une poignée de roses par litre de liquide.

Sauge (*salvia officinalis*). Cette plante appelée *petite sauge*, est l'une des herbes aromatiques les plus utiles. On l'emploie en infusion théi-forme comme stomachique, sudorifique et carminative. Elle entre dans la composition des sachets, des couchettes et des bains aromatiques. Ses feuilles sèches remplacent quelquefois le tabac à fumer.

Serpolet (*thymus serpylum*). Cette petite plante est stomachique, résolutive et excitante. Son infusion théi-forme est employée dans le traitement de la coqueluche.

Sumac des corroyeurs (*Rhus coriaria*). Toutes les parties du sumac sont astringentes et peuvent être

employées mais d'après l'avis d'un médecin, pour préparer des fomentations qui jouissent d'une certaine énergie. Les empiriques se servent du sumac pour la guérison des fièvres intermittentes.

Sureau (*Sambucus nigra*). En infusion les fleurs de sureau sont légèrement excitantes et diaphorétiques; à l'extérieur elles sont résolutives et servent en fomentation. L'écorce moyenne de sureau sert en tisane contre l'hydropisie.

Thym (*thymus vulgaris*). L'infusion aqueuse de cette plante est tonique; toutes ses parties entrent dans les espèces aromatiques destinées aux bains fortifiants.

Tilleul (*tilia europea*). Les fleurs de cet arbre accompagnées ou non de leur bractées, servent à faire des infusions anti-spasmodiques et sudorifiques. Les fleurs mondées sont d'un emploi plus agréable, surtout si on coupe leur infusion avec partie égale de lait doux sucré et légèrement aromatisé avec l'eau de fleurs d'oranger.

Valériane sauvage (*valeriana officinalis*). Sa racine est un excitant assez énergique, qu'on emploie principalement dans les affections nerveuses. L'infusion se prépare avec une petite poignée (15 grammes) de racines pour un litre d'eau. L'odeur et la saveur de ce remède sont très-désagréables.

CONSEILS SANITAIRES AUX JARDINIERS.

2e ARTICLE (1).

Blessures par instruments piquants.

Ces plaies sont généralement d'une nature plus grave et d'une guérison plus lente que celles par instruments tranchants. Elles seront d'autant plus fâcheuses que l'instrument aura pénétré plus profondément qu'il est peu acéré, qu'il sera resté dans la plaie en totalité ou en partie.

Si l'instrument a pénétré profondément dans une des importantes cavités du corps, telle que la poitrine, le ventre ou une articulation, il y aura tout lieu de craindre que dans son trajet il n'ait rencontré et blessé un organe essentiel à la vie. Dans ce cas, la présence d'un médecin est de la plus urgente nécessité; lui seul peut juger de la gravité de la blessure et des soins à y apporter. Mais le plus souvent, et c'est le cas dont nous nous occupons, l'instrument n'a perforé que les chairs; la douleur est vive, l'écoulement du sang modéré, quelquefois même trop peu considérable. Il y a alors opportunité à faciliter la sortie de ce liquide. Deux avantages en résultent; d'abord il n'a pas l'inconvénient de s'épancher à l'intérieur, ce qui ne manquerait pas d'engorger la partie blessée, d'y déterminer une inflammation plus vive et d'y former une collec-

(1) Voyez l'Annuaire de 1852, pages 214 et suivantes.

tion de pus, enfin, un abcès. En second lieu, la sortie du sang modérera l'inflammation, la tention des parties voisines empêchera la formation du pus que l'on doit, comme dans le cas précédent, chercher à éviter. Souvent, pour faciliter cette sortie du sang, on voit le blessé presser la partie malade, la pétrire pour ainsi dire dans tous les sens; faire sortir, il est vrai, le sang, mais aux dépens des tissus voisins qui, contus, meurtris, s'enflamment, suppurent, et le remède n'a rien produit. Il faut donc toujours éviter ces pratiques violentes qui n'amènent jamais que des résultats négatifs ou fâcheux.

Le meilleur moyen de faciliter l'écoulement du sang dans une plaie par instrument piquant telle que celle dont nous parlons, est une succion douce au moyen de la bouche, quand toutefois la succion peut être appliquée; si non des lotions ou un bain d'eau tiède, ou bien un cataplasme de farine de graine de lin sur la partie blessée. Par ces moyens, on évite les accidents que nous avons signalés plus haut, et on met la blessure dans les conditions les plus favorables pour guérir promptement. Il y a aussi une pratique vulgaire qu'il faut éviter, outre celles dont nous venons de parler; appliquer des onguents, pommades ou liquides irritants dans l'intention de faciliter la résorption du sang qui s'épanche quelquefois sous la peau. Nous verrons plus tard que cette indication peut être confiée aux soins de la nature. Quant à la petite plaie qui résulte du point par lequel l'instrument a pénétré dans la partie, elle est de peu d'importance, et un petit emplâtre de taffetas d'Angleterre ou de sparadrap suffira pour la préserver du contact de l'air et des corps extérieurs.

Si les moyens que nous venons de recommander ne suffisent pas pour empêcher l'inflammation de se développer et de se maintenir dans des limites mo-

dérées; si la partie lésée se tuméfie, devient dure, chaude, rouge; si les douleurs par élancement s'y font sentir, il y a tout lieu de penser qu'un travail inflammatoire devant conduire à la suppuration, commence à s'y former. C'est alors qu'il faut insister sur les bains locaux, les cataplasmes. On doit, en conséquence, laisser tremper la partie blessée dans une décoction aqueuse de feuilles de guimauve, de graine de lin ou de toute autre plante émolliente pendant une heure, deux heures même, et renouveler le bain deux et trois fois dans la journée, laissant, pendant l'intervalle du bain, la partie couverte d'un cataplasme fait avec des substances émollientes. La température du bain et du cataplasme doit être très-modérée, et plutôt fraîche que chaude.

Si l'inflammation tend toujours à augmenter, ce sera alors le cas d'appliquer sans retard sur la partie enflammée quelques sangsues, et de faciliter l'écoulement du sang par des bains ou des cataplasmes tièdes.

Quand la blessure a une certaine importance par sa profondeur ou par la sensibilité de la partie blessée, il y a toujours avantage à ne pas trop retarder l'application des sangsues, et même à y recourir dès le début de l'inflammation si elle paraît devoir être vive et étendue.

Quand l'instrument qui a fait la blessure est peu acéré, tel qu'une tige de fer, un clou ou bien une épine, un petit rameau de bois, etc., il y a probabilité pour que la plaie ne guérisse que par une suppuration plus ou moins longue. Dans cette circonstance, en effet, l'impulsion qui a fait pénétrer l'instrument a dû agir avec plus de violence; les parties traversées ont dû être plus contuses, plus déchirées. La guérison ici sera plus lente, et ne pourra s'effectuer que quand une suppuration plus ou mois abon-

dante sera venu débarrasser le trajet qu'a parcouru l'instrument de toutes les parties lacérées et mortifiées par lui.

Dans ce cas comme dans le précédent, il y a toujours avantage à combattre l'inflammation par tous les moyens que nous avons recommandés ci-dessus ; bains, cataplasmes émollients, sangsues même. Quand plus tard la suppuration est établie, on en facilite la sortie par des lotions adoucissantes, et quelquefois rendues stimulantes par addition d'un peu de vin rouge, d'une petite quantité d'eau-de-vie camphrée. Si la plaie prend une coloration blafarde; si le pus sécrété devient sanieux, répand un odeur fétide, on peut employer en lotion l'eau chlorurée, et panser avec la charpie enduite de cérat.

Mais tous ces pansements ne doivent être que provisoires; si la guérison tarde trop, la main d'un médecin devient indispensable. La négligence, le défaut de propreté, les traitements empiriques, ont souvent fait dégénérer ces plaies en ulcères d'une guérison d'autant plus difficile qu'un traitement rationnel et éclairé, aura été appliqué plus tardivement.

Les piqûres aux doigts donnent souvent lieu, surtout si elles sont négligées, à des affections connues sous le nom de *panaris*. Ces affections, vu la sensibilité de ces parties et le peu d'extensibilité des tissus qui les composent occasionnent des douleurs d'une extrême intensité. C'est le cas d'insister avec la plus grande persévérance sur les émollients dont nous avons parlé plus haut : les bains locaux réitérés et longtemps prolongés ayant soin de tenir le doigt malade recouvert de cataplasmes dans l'intervalle des bains. Pour bains on emploiera les décoctions de feuilles de guimauve, de graine de lin, de toutes les plantes enfin qui figureront dans l'article sur les propriétés des plantes

usuelles, au nombre des espèces émollientes. Les cataplasmes seront faits avec la farine de graine de lin, de gruau, de froment, la mie de pain, les plantes qui ont servi à faire le bain. Cet état d'humidité continuelle dans lequel sera tenue la partie malade en relâchant les tissus diminuera la douleur et l'inflammation.

Si le panaris est superficiel, sous l'influence de ce traitement, on verra bientôt se former un point rempli d'un liquide purulent; c'est alors qu'on pourra quand ce point sera bien manifeste, donner jour au liquide en ouvrant largement cette partie de la peau qui, dépourvue de sensibilité n'occasionne aucune douleur, et donne un soulagement prompt et efficace.

Mais si le panaris est profond, la suppuration tarde à se manifester, les souffrances sont des plus violentes, la fièvre même peut se déclarer; il n'y a point à balancer, il faut recourir aux conseils d'un médecin. Un trop long retard pourrait être préjudiciable.

Il faut surtout se méfier dans ce cas de tous onguents, pommades, et autres drogues qu'on ne manquera pas de proposer. Ces topiques, la plupart du temps composés de substances irritantes, ont un grand nombre de fois augmenté l'inflammation; et le pus ne pouvant que très-difficilement se faire jour à l'extérieur s'infiltre dans les gaînes des tendons, pénètre jusqu'aux os ou dans les articulations et y détermine des accidents qui ont souvent entraîné la perte du mouvement et quelquefois même, nécessité l'amputation du doigt.

Il peut arriver aussi que le corps vulnérent en faisant la blessure reste dans la plaie en totalité ou en partie; telles sont, par exemple, les épines, les aiguilles, etc., dans ce cas, la première indication à remplir est de retirer le corps resté dans la plaie. Quand une partie de ce corps fait saillie en dehors il est toujours facile

de l'extraire, en tirant dans le sens de sa longueur. Mais quand il est caché ou brisé dans la plaie, son extraction est d'autant plus difficile qu'il se trouve logé plus avant. Il ne faut pas moins songer à l'en retirer; car tous les efforts de la nature tendront, il est vrai, à se débarrasser de ce corps étranger; mais ces efforts seront lents, douloureux, et amèneront nécessairement la suppuration. Avec un peu d'adresse et de précaution, en élargissant convenablement l'ouverture d'entrée, il est rare qu'on n'arrive pas à saisir le corps et à le retirer.

Mais ces recherches doivent être faites avec prudence; et si le corps, par son volume et son enfoncement présentait des difficultés à l'extraction, il faudrait en confier le soin à une main exercée.

Souvent on rencontre certaines gens qui prétendent retirer ce corps étranger en appliquant sur l'ouverture de la plaie un emplâtre de poix, attribuant à cette substance la propriété d'attirer le corps engagé. Mais cette assertion est complétement fausse; si quelquefois il est arrivé que le corps étranger s'est trouvé au bout d'un temps plus ou moins long sur cet emplâtre, ce n'est pas à la vertu attractive de l'emplâtre qu'on doit attribuer cette particularité, mais bien à ce que le corps n'était pas profondément enfoncé, et, sous la double influence du dégorgement ou de la suppuration et des mouvements de la partie, il a suivi une marche rétrograde. Il ne faut donc pas attacher une haute importance à cet emplâtre et lui confier exclusivement le soin de retirer le corps.

Quand, malgré toutes les tentatives qu'on a faites le corps étranger n'a pu être retiré, il faut alors recourir aux moyens qui, tout en modérant l'inflammation qui va se développer, facilite la formation du pus et sa sortie par l'orifice de la plaie. Les bains et les cataplasmes nous fournissent encore les meilleurs

agents pour atteindre ce but. Le dégorgement et la suppuration favorisent la sortie du corps ou en rendent son extraction facile.

Il est arrivé quelquefois que des corps qui avaient résisté à toutes les tentatives faites pour les extraire, sont restés un temps assez long, plusieurs années même, dans l'épaisseur des tissus, sans y déterminer aucun accident, et sans gêner, en aucune manière, le libre exercice des mouvements. Dans ce cas, il serait irrationnel de se livrer à de nouvelles recherches qui n'auraient aucun avantage. Tôt ou tard la nature s'en débarrassera d'une manière quelconque.

Blessures par instruments contondants.

Par instruments contondants on entend tous les corps qui n'étant ni tranchants, ni piquants exercent sur nos tissus des lésions par la force d'impulsion qui les met en mouvement.

Les blessures par instruments contondants sont d'autant plus graves que le corps qui les produit est plus pesant ou lancé avec plus de force. Ainsi une pierre, une branche d'arbre frappent avec d'autant plus de violence qu'elles sont plus volumineuses et qu'elles tombent d'une plus grande hauteur. Un coup de maillet, de marteau ou de tout autre instrument analogue, meurtrit d'autant plus les tissus que l'instrument est lancé avec plus de violence. Il peut donc y avoir, par ces corps, des blessures de degrés bien différents.

Une simple contusion donne rarement lieu à des accidents d'une certaine importance à moins qu'elle ne porte sur la tête, le ventre ou quelque partie douée d'une grande sensibilité. Dans ces cas, il ne faut point rester dans une imprudente sécurité dont

plus tard on pourrait se repentir. Les conseils et la surveillance d'un médecin sont indispensables dans cette circonstance. L'accident insignifiant dans le principe, s'il est négligé peut plus tard servir de point de départ à des affections d'une haute gravité.

Les contusions sur les membres, ayant même un certain degré de violence, sont rarement graves. Les seuls accidents qu'elles peuvent occasionner sont, outre la douleur, une difficulté plus ou moins grande à mouvoir le membre contus, une tuméfaction plus ou moins volumineuse du point où le coup a porté; la coloration en noir de ce point. Ces symptômes sont le résultat du sang qui, extravasé des petits vaisseaux, s'infiltre ou s'accumule sous la peau, et y forme la tumeur qu'on y remarque. Certaines personnes s'empressent, dans cette circonstance, d'appliquer une pièce de monnaie sur la tumeur et d'y exercer une compression très-forte.

Cette pratique, quand elle est employée avec discernement, et surtout avec modération, peut rendre quelques services, en comprimant les petits vaisseaux ouverts, et en limitant l'accumulation du sang. Mais généralement cette compression est douloureuse et péniblement supportée; appliquée sans discernement sur un membre, elle peut y suspendre la circulation, et longtemps prolongée, devenir dangereuse. Le plus ordinairement, cette compression est superflue; les épanchements sanguins sous la peau se résolvent généralement d'eux-mêmes, et donnent rarement lieu à des accidents quand ils sont modérés; considérables, ils nécessitent l'intervention d'un médecin. Tous les nombreux topiques qui sont recommandés contre les échymoses ou épanchements de sang sous la peau, sont à peu près superflus. Le baume chiron, le baume du commandeur, l'eau-de-vie camphrée, la racine de consoude, la feuille de myrthe,

d'ache, pilées avec ou sans beurre et sel, etc., ne sont que des accessoires d'une utilité très-secondaire. Renfermant tous des principes stimulants, irritants ou astringents, leur application immédiatement après l'accident n'a aucun avantage, et peut même augmenter l'inflammation, si la peau est entamée. Ce n'est que quand la peau est intacte qu'on peut les appliquer sans inconvénients; encore faut-il attendre quelque temps, 36 ou 48 heures, pour donner à la partie contuse le temps de se remettre de l'état d'éréthisme dans lequel la contusion a dû la jeter. Il ne faut donc pas prétendre avec certaines gens que si on applique ces topiques immédiatement après l'accident, il n'y aura pas de sang épanché sous la peau; c'est une erreur. Si dans quelques circonstances cet épanchement n'a pas eu lieu, c'est que la contusion n'a pas été portée jusqu'à ouvrir les petits vaisseaux; mais si le coup a éte jusqu'à ce point, l'épanchement aura lieu malgré les topiques; peut-être un peu moins, mais jamais jusqu'à empêcher la formation de l'écchymose. Au bout de quelques jours, on voit la tache causée par la contusion passer successivement du noir au verdâtre, au jaune, puis finir par disparaître, mais toujours après un laps de temps qui ne sera pas moindre de huit à dix jours, et quelquefois plus, selon l'intensité de l'épanchement.

Mais si au bout de quelques jours la tuméfaction causée par le coup ne se dissipait pas, si elle offrait de la rougeur au pourtour, de la sensibilité au toucher, des douleurs d'élancements dans l'intérieur, il n'y a point à attendre; les soins d'un médecin sont indispensables.

Quand le corps en portant sur la peau a exercé son action en dédolant, les tissus sont lacérés, l'épiderme plus ou moins profondément entamé, en un mot, il y a plaie contuse. S'il n'y a qu'une simple

éraflure, l'accident n'a point d'importance. Préserver la partie blessée du contact de l'air et des corps extérieurs en la recouvrant d'un linge propre enduit d'une couche d'huile d'olive ou mieux de cérat additionné d'acétate de plomb liquide (cérat de Goulard ou de saturne). Dans cette circonstance, les lotions avec l'eau-de-vie camphrée, l'eau vulnéraire, l'eau salée., etc., et tous ces liquides irritants, ne peuvent qu'enflammer les tissus; si la plaie est salie par quelques substances étrangères, mieux vaut la laver avec une eau émolliente de guimauve ou de graine de lin, ou tout simplement avec de l'eau pure.

Si la contusion, en entamant la peau, a porté son influence sur des tissus plus profonds, si enfin il y a une plaie contuse dans toute l'acception du mot, le cas alors a une certaine gravité; il nécessite des pansements réguliers.

Au moment de l'accident, un cataplasme émollient de farine de graine de lin, de gruau, de mie de pain, etc., tempère la douleur, facilite l'écoulement du sang qui, dans ce cas, ne peut jamais être considérable, dégorge les tissus des liquides, qui vont y affluer, et dispose à une inflammation modérée, à une suppuration de bonne nature et à une cicatrisation plus facile. C'est surtout dans cette circonstance qu'il faut éviter tous ces topiques irritants dont nous avons parlé plus haut et qui sont habituellement proposés. Plus tard, c'est-à-dire au bout de deux à trois jours, pendant lesquels les cataplasmes seront suffisamment renouvelés, commenceront des pansements réguliers confiés à un médecin.

Pour terminer ce que nous avions à dire sur les blessures par instruments contondants, nous croyons devoir rattacher à ce chapitre les chutes et les entorses.

Les *chutes* d'un lieu peu élevé, ou de sa hauteur

seulement, le plus souvent, seraient sans inconvénients. Mais les efforts quelquefois très considérables que l'on fait pour se retenir rendent la commotion qui résulte de la chute plus violente, et opèrent sur toute l'économie un retentissement qui peut quelquefois avoir des suites fâcheuses. La gravité des chutes dépend surtout de la partie du corps sur laquelle elles se font. Ainsi, les chutes sur la tête, sur les talons, sur le siége, ont souvent déterminé des accidents d'une haute gravité. Lorsque ces chutes sont accompagnées de perte de connaissance, ce symptôme ne fût-il que de très-courte durée, n'en doit pas moins éveiller l'attention à un haut degré. Cette circonstance est d'autant plus grave quelle est rarement accompagnée d'autres effets immédiats ; les douleurs qui en sont la suite sont généralement peu intenses, et entraînent rarement l'impossibilité de continuer ses occupations; mais il ne faut pas se laisser aller à une imprudente sécurité. On a vu malheureusement très-souvent après plusieurs jours d'un travail même peu fatigant, des accidents de la nature la plus grave se développer et faire périr en quelques jours l'infortuné que quelques soins administrés promptement et avec discernement auraient indubitablement sauvé.

Toutes les boissons que le public en cette circonstance ne manque pas de faire prendre au malade, les infusions de myrthe, d'arnica, l'eau de mélisse, l'eau soit disant vulnéraire, etc., sont à peu près superflues, si non dangereuses. Un repos complet et parfait, sur un lit, autant que possible, quelques calmants, tels qu'infusion de tilleul, de feuilles d'orangers, ou même à défaut un peu d'eau fraîche, sont les meilleures potions à administrer au moment de l'accident. Si la perte de connaissance persiste, il faut la faire cesser au plus tôt, sans même attendre l'arrivée du médecin qu'on doit toujours préalablement envoyer chercher.

Les moyens les plus simples sont les aspersions d'eau froide sur la face du blessé, mais faites avec une petite quantité d'eau à la fois, et non pas en l'inondant, comme le font souvent des personnes plus zélées que prudentes. Les lotions de vinaigre, d'eau de Cologne, autour des narines, des lèvres, sur les tempes, le front, des cataplasmes moutardés aux jambes, tels sont les premiers secours que toute personne un peu intelligente est à même d'administrer au moment de l'accident. Il est rare que sous l'influence de ces soins le malade ne reprenne pas connaissance. Il est deux pratiques qu'assez habituellement on met en usage et sur les effets desquelles il est utile de prémunir les personnes qui seraient tentées de les employer.

Souvent on pense qu'un cataplasme moutardé a plus d'activité si on l'arrose avec du vinaigre. Des expériences faites pour constater la valeur de cette pratique ont donné des résultats différents. On a reconnu que le vinaigre, loin d'ajouter de la force à cette farine, en diminuait l'activité. Il faut donc l'employer simplement délayée dans l'*eau froide*, et à défaut de moutarde, arroser le cataplasme de vinaigre.

Pour agir avec plus d'énergie et faire recouvrer au malade plus promptement la connaissance, certaines personnes placent sous ses narines un flacon d'ammoniaque (alcali volatil). Cette pratique est imprudente, et ne manque pas d'une certaine gravité, surtout si le contact en est longtemps prolongé. Les vapeurs âcres et pénétrantes de cette liqueur ont plusieurs fois occasionné des inflammations intenses des membranes du nez, du fond de la gorge et du voile du palais. On a même vu quelquefois cette inflammation portée au point de donner lieu à des accidents mortels.

(*La suite au prochain Annuaire*).

TRAITEMENT DE L'HYDROPHOBIE.

Chaque année, l'autorité dans sa sollicitude, rappelle au public l'importance des premiers soins à donner aux personnes qui ont été mordues par un animal enragé; les publications de cette nature ne sauraient être trop répandues; aussi nous faisons-nous un devoir de reproduire l'avis, qu'au mois de juillet dernier, le Conseil de Salubrité de Paris a fait insérer dans tous les journaux de la capitale :

« 1° Toute personne mordue par un animal enragé, ou soupçonné tel, devra *à l'instant même*, presser sa blessure dans tous les sens, afin d'en faire sortir le sang et la bave.

» 2° On lavera ensuite cette blessure, soit avec de l'alcali volatil étendu d'eau, soit avec de l'eau de lessive, soit avec de l'eau de savon, de l'eau de chaux ou de l'eau salée, et, à défaut, avec de l'eau pure, ou même avec de l'urine.

» 3° On fera ensuite, *chauffer à blanc*, un morceau de fer que l'on appliquera profondément sur la blessure.

Ces moyens, bien employés, suffiront pour écarter toute espèce de danger. Il est inutile de dire que toutes les fois qu'ils pourront être administrés par un homme de l'art, il y aura avantage pour la personne mordue; et que, dans tous les cas, il sera nécessaire d'en appeler un, même après l'emploi de ces moyens, attendu qu'il pourra seul bien apprécier la profondeur des blessures, et qu'une cautérisation qui aurait été incomplétement faite serait sans efficacité.

On ne saurait trop rappeler au public le danger

qui existe dans l'usage des prétendus spécifiques que vendent et distribuent les charlatans. On ne connaît, jusqu'à ce jour, de préservatif certain contre la rage, *que la cautérisation*, suivie d'un traitement local convenable. Nous nous permettrons d'insister, pour que cette opération soit faite *le plus promptement possible*, afin de prévenir l'absorbtion du virus hydrophobique ; nous dirons encore avec le docteur Cazin : « *Ne croyez ni aux pratiques superstitieuses, ni aux nombreuses recettes que le charlatanisme vante, que la crédulité accueille toujours avec empressement et qui laissent dans une dangereuse sécurité ceux qui les emploient.* »

DES CAMELLIAS ET DE LEUR CULTURE,

Par M. Huet-Daguzon.

SECONDE PARTIE (1).

En traitant, dans le précédent Annuaire, de la culture des camellias, j'ai indiqué les principaux soins à donner pour obtenir une belle végétation, les différents modes de multiplication et la construction des serres. Il restait encore à traiter de la forme à donner aux plantes, des tuteurs et des étiquettes, des diverses maladies auxquelles sont sujets les camellias, des insectes qui leur sont nuisibles, et,

(1) Voyez l'Annuaire de 1852, page 222 et suivantes.

ce qui est très-important, de l'examen minutieux que doit faire l'amateur de la plante qu'il se propose d'acquérir. Cette seconde partie sera suivie des noms des plus beaux camellias que j'ai vus fleurir cette année et qui font partie de la deuxième liste insérée dans l'Annuaire précédent.

Du choix des Camellias qu'on se propose d'acquérir. — L'amateur qui veut faire acquisition de camellias doit préférer les jeunes plantes qui ont été greffées très-bas; il ne sera pas longtemps à leur faire prendre de grandes dimensions. Dans le choix d'un camellia, beaucoup de personnes recherchent une grande quantité de boutons; elles s'imaginent que ces boutons ouvriront tous, et qu'ainsi, leurs désirs seront satisfaits; elles ne s'occupent pas de voir si la plante est en bonne santé, si elle n'est pas vieille quoique petite. Il en résulte que, si elle fleurit, ses fleurs sont avortées et sans aucun attrait; et si l'année suivante elle présente la même abondance de fleurs, c'est une plante perdue ou malade pour longtemps. Il faut alors la tailler rigoureusement et ne lui laisser porter de boutons qu'au bout de deux ou trois ans; peut-être alors se rétablira-t-elle, ce que je n'oserais garantir. Quant à moi, mon choix se portera toujours sur une jeune plante sans boutons; j'en obtiendrai des résultats beaucoup plus satisfaisants que de celles dont je viens de parler.

De la forme à donner aux Camellias. — La forme la plus belle et qui convient le mieux à la santé des camellias est la forme pyramidale, chose facile à obtenir ; il suffit pour cela de maintenir la tête du sujet en taillant cette partie pour retenir la sève dans les branches inférieures, jusqu'à ce qu'elles aient acquis la vigueur convenable. Il y a des variétés

qui se prêtent difficilement à cette forme ; il leur pousse toujours à la partie supérieure une ou deux branches très-longues et qui annihilent les bourgeons inférieurs. Il faut surveiller attentivement ces sujets, et, si une première taille n'a pas réussi, supprimer entièrement ces branches, en rabattant sur le vieux bois, près d'un œil à peine apparent. Le temps que ce dernier mettra à se développer profitera aux bourgeons inférieurs qui pousseront alors avec beaucoup de vigueur. Une fois ce résultat obtenu, la plante sera conduite comme les autres.

Lorsque les camellias ont pris de l'âge et que leur hauteur force à les placer derrière de moins forts, il est indispensable de supprimer quelques branches basses ; les fleurs qu'elles porteraient ne seraient point vues ; cette suppression, du reste, profitera aux autres branches, qui, dès lors, prendront des proportions plus considérables, et vous mettront à même de conduire votre plante en demi-pyramide ou en tête.

Quelques horticulteurs, pour obtenir plus vîte cette dernière forme, ont l'habitude de greffer très-haut et sur un sujet faible, ou bien de supprimer tous les bourgeons qui cherchent à se développer sur la tige. Il en résulte que ces sujets mettent beaucoup plus de temps à prendre de la force que s'ils étaient conduits comme il est dit plus haut. La sève, en effet, ayant pour se rendre à l'extrémité de la plante, une plus grande distance à parcourir, ne profite que faiblement à la tige. Nos pépiniéristes connaissent parfaitement ces résultats ; ils conservent jusqu'à la troisième année des branches inférieures aux arbres qu'ils destinent à former de hautes tiges ; ils se contentent chaque année de les raccourcir, certains qu'ils sont que, s'ils n'agissaient ainsi, leurs arbres ne prendraient point de force.

En général, toutes les plantes peuvent être traitées de cette manière.

Des Tuteurs. — Les camellias ont besoin de tuteurs pour maintenir leur tige droite et pour ramener en avant les branches garnies de boutons; ils sont indispensables dans une serre qui n'a qu'une exposition. Les fleurs qui se trouveraient derrière ne seraient point aperçues, ce qui ferait perdre une partie de la floraison. Ayez des brins d'échalas ou de ganivelle (bois de châtaignier) bien droits, amincis d'un bout, arrondis dans toute la longueur; on les peint en vert foncé. Quand la partie qui entre en terre est pourrie on la coupe, ce qui diminue un peu la longueur; néanmoins ces tuteurs peuvent durer plusieurs années.

Les liens qui doivent servir à attacher les camellias aux tuteurs doivent être, de préférence, en fil de plomb; on emploie également l'osier et le jonc à cet usage; mais l'osier ne prête point lorsque la plante grossit, sa dureté mache quelquefois l'écorce; quant au jonc, il a l'inconvénient de moisir en vieillissant, ce qui donne naissance à un champignon. Le fil de plomb, au contraire, n'a aucun de ces inconvénients; il suffit de ne pas trop serrer, quand on lie, et de proportionner le lien à la grosseur des branches. De plus, ces fils peuvent servir longtemps. La partie que l'on roule avec les doigts est la première à s'user. On peut également se servir de ces fils pour toutes espèces de plantes de serre (1).

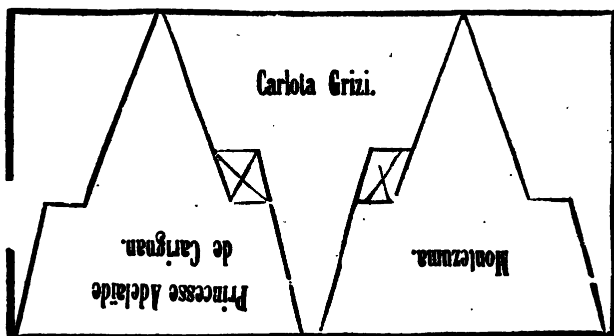
Des Étiquettes. — Des étiquettes placées au pied de la plante dont elles portent le nom, sont ce qu'il y a de plus commode; on évite ainsi d'avoir conti-

---

(1) On en trouve un assortiment complet, à Nantes, chez Mme veuve Barreau, quai Penthièvre, 1.

nuellement en poche un catalogue, ou de se déplacer sans cesse pour aller le consulter. Ces étiquettes doivent être en zinc, selon la forme ci-contre; on se sert, pour les couper, de la cisaille du ferblantier. Le modèle, taillé d'avance, est placé sur une bande de zinc, la plus mince possible, et de la hauteur nécessaire; une pointe sert à en tracer la quantité voulue; on coupe alors sur le trait, et l'on évite ainsi la perte de matière.

L'encre dont nous nous servons pour écrire sur le zinc est la même que celle dont nous avons donné la composition à la page 77 de *l'Annuaire horticole de* 1851. Nous y renvoyons nos lecteurs pour éviter une répétition inutile.



Des Pots. — L'Annuaire précédent faisait connaître le genre de pots le plus convenable pour les plantes; il donnait l'espoir que l'on pourrait parvenir à faire confectionner, par les potiers qui fournissent notre ville, ces vases élégants tels qu'il s'en fabrique ailleurs: cet espoir n'a pas été trompé. Un potier de Saint-Laurent-des-Autels du nom de Boisieau (1), auquel

(1) On trouve ces pots chez Mme veuve Barreau.

des modèles avaient été donnés, est parvenu à les copier exactement. Ces pots sont bien travaillés, la terre en est plus fine et leur solidité est à toute épreuve. Ses confrères ne peuvent tarder à l'imiter et trouveront à écouler leur produit; car les horticulteurs doivent préférer ce nouveau genre à l'ancien.

Des Insectes nuisibles aux Camellias. — Lorsqu'au printemps les camellias entrent en végétation, principalement dans les serres un peu chaudes, un puceron noir s'empare des jeunes feuilles au moment où elles se développent et s'y attache au-dessous, en même temps que les fourmis viennent aider à la destruction de ces jeunes pousses. Si on ne prévenait assez vite leurs ravages, ces insectes pourraient occasionner d'assez grands dégâts; les feuilles et le jeune bois seraient arrêtés dans leur croïssance.

On indique plusieurs moyens pour détruire ces insectes : la fumée de tabac, l'esprit de sel, le savon noir, etc. Le premier de ces remèdes est peut-être celui dont on pourrait se servir sans trop de danger. Je n'ose cependant le garantir. Les camellias, en effet, sont des arbustes à feuilles persistantes, qui ont besoin d'humidité sur le feuillage, principalement au moment de la végétation, et cette fumigation la leur retire avec trop de violence. Cette opération faite sur les calcéolaires et les cinéraires donne, il est vrai, des résultats satisfaisants ; mais on ne peut être certain qu'il en sera de même des camellias.

Quant aux autres remèdes, je n'en conseille pas l'usage : ils sont de nature à brûler les plantes ou du moins à faire autant de mal que les insectes eux-mêmes.

Quelques personnes écrasent les pucerons en passant les doigts sur les feuilles, et elles ne s'aperçoivent pas qu'elles brisent ainsi les jeunes feuilles

qui durcissent, se tachent et que plus tard, il faudra supprimer.

Le seul moyen que je crois bon et qui ne présente aucun inconvénient, c'est le seringage à l'eau simple sur les feuilles : il faut commencer cette opération aussitôt après la floraison terminée, et la répéter deux ou trois fois par jour sur les plantes attaquées par les pucerons. Deux ou trois jours suffiront pour les en délivrer.

Je ferai observer cependant que, dans les serres trop chaudes, ces pucerons se multiplient avec tant d'abondance qu'il devient très difficile de les détruire. J'ai donné dans l'Annuaire précédent la description des serres convenables aux camellias et leur degré de température; je n'y reviendrai donc pas; j'ajouterai seulement qu'il n'est pas possible de garder jusqu'à la fin de juin les camellias dans une serre construite en dehors des conditions que j'ai indiquées, et que l'on doit les mettre dehors au commencement de leur végétation, tout en prenant garde que les abris soient tels que je les ai décrits; ils sont dès lors indispensables et ne suffisent pas toujours ; il est même bon de jeter sur les claies quelques toiles ou quelques paillassons pour les garantir des gelées qui sont encore à redouter à cette époque.

Un autre insecte qu'engendre également la chaleur de la serre, est le Kermès; on le trouve sur les feuilles et les branches; il arrête la sève et suce les feuilles, ce qui leur donne, ainsi qu'au bois, une couleur grisâtre. Pour en délivrer les plantes, il faut brosser soigneusement les branches à l'eau froide et sortir les camellias de la serre; malgré ces soins les feuilles attaquées auront beaucoup de peine à revenir à leur état de santé.

La petite chenille verte fait aussi quelquefois beaucoup de ravages dans la serre; et cela, de très-

bonne heure. Les camellias sont encore en fleurs qu'elle vient se placer sous ces dernières, attendant sans doute le développement des jeunes feuilles qu'elle perce en tous sens. Si on ne s'aperçoit pas aussitôt de sa présence, elle a bientôt détruit une grande quantité de ces jeunes feuilles. Ces chenilles sont heureusement en bien moins grand nombre que les pucerons, et avec un peu d'attention, il est facile de les découvrir. C'est le matin, de très-bonne heure, qu'il faut se livrer à leur recherche : on les trouve sous les feuilles, prêtes à les détruire, plus tard elles vont se cacher dans les camellias qui n'ont pas encore été attaqués.

Les lombrics ou vers de terre sont très-nuisibles aux racines des plantes; j'ai indiqué les moyens de les détruire, je n'en dirai donc rien.

Il est un autre insecte bien plus dangereux que tous ceux dont je viens de parler ; car on ne s'aperçoit de sa présence que lorsque le mal est à peu près sans remède. Le camellia attaqué meurt presque subitement : c'est un petit ver blanc ayant beaucoup de ressemblance avec le très-petit ver du hanneton. Il se tient entre deux terres, près du collet du camellia, ronge l'écorce circulairement, et ne l'abandonne souvent que lorsque la plante est morte. Quand la moitié seulement de la circonférence de l'écorce est rongée, on peut, avec des soins, sauver le camellia; il faut alors pratiquer une opération très-délicate, que j'ai faite, et qui ma réussi. On sort la plante de son pot, on fait tomber la terre très-légèrement et avec attention ; car il est rare que le ver soit seul. Les racines mises entièrement à nu, doivent être lavées en les immergeant dans l'eau, et en y passant plusieurs fois la brosse, après avoir fait l'amputation du chevelu qui se serait brisé pendant l'opération. On choisit ensuite une bonne terre de bruyère, dans

laquelle on mêle du sable très-fin, par exemple, celui de Nevers, dit sable de cuisine; ce mélange, en divisant la terre, a pour but de faciliter l'émission du nouveau chevelu. On rempote alors dans les plus petits pots qu'il est possible ; on rabat rigoureusement la plante, on la place en bâche bien close, et l'on donne de l'eau, lorsque la terre paraît sécher, pendant un mois ou six semaines, selon que la végétation fait de progrès; puis, peu à peu, on l'habitue à l'air, en la faisant passer en serre froide ou orangerie; et si, comme je l'ai dit plus haut, cette plante n'a eu que la moitié de la circonférence de l'écorce rongée, elle sera sauvée. Ce moyen m'a réussi sur une vingtaine de camellias simples, âgés de trois à cinq ans; ces camellias m'ont servi à faire des sujets qui, plus tard, on poussé avec beaucoup de vigueur et sont maintenant aussi beaux qu'on peut le désirer. J'ai omis de dire que les racines de ces camellias ne m'avaient pas semblé avoir été rongées par le ver.

La première forme de cet insecte est, je crois, celle que j'ai désignée. J'en ai trouvé d'autres dont le corps était un peu plus large, vers le milieu; ils avaient des ailes, et les pattes étaient longues, ils étaient néanmoins de couleur blanche, comme les premiers. J'ai voulu suivre les différentes phases de leur existence, et la transformation m'a paru lente à se faire; ce n'est qu'un mois après, qu'ayant grossi et atteint leur dernière forme, ils deviennent noirs et charançons (*otiorhynchus griseo punctatus*), c'est alors qu'ils quittent la terre pour disparaître. Que deviennent-ils et où vont-ils déposer leurs œufs? c'est ce que j'ignore. Quelques horticulteurs se sont assurés que ces insectes se trouvent plus particulièrement dans la terre de certains pays que dans la nôtre. Je le crois aussi, et j'ai reçu des différentes contrées de la France et de l'étranger, des camellias qui avaient ce

ver aux racines. La terre trop vieille pourrait bien aussi l'engendrer : ainsi donc, puisque nous ne savons à quoi attribuer sa présence dans nos cultures, tâchons du moins de mettre nos plantes à l'abri de ses ravages. L'important est de s'en apercevoir à temps, et, pour cela, puisque nous savons que cet insecte ne touche pas aux racines, on pourrait, en rempotant, tenir les racines qui sont près du collet à la superficie du pot; de cette manière, le ver ne pourra s'attacher au collet sans que l'on s'en aperçoive; et, dans ce cas, l'on n'attendra pas que la circonférence entière soit rongée avant d'avoir employé le remède indiqué plus haut. J'engage les horticulteurs et les amateurs, lorsqu'ils reçoivent de nouveaux camellias, à enlever avec les doigts, et près du pied de la plante, toute la terre jusqu'aux premières racines, et de s'assurer s'il n'existe pas de plaie récente et non cicatrisée; ce qui serait un indice certain que le ver est à cette plante.

Des Maladies auxquelles sont sujets les Camellias. — De même que toutes les plantes, les camellias sont sujets aux maladies. Il en est qui en guérissent et d'autres qui, quels que soient les soins qu'on leur donne, ne peuvent se rétablir.

La jaunisse est la maladie la plus commune. Si la plante attaquée n'est pas trop âgée, elle peut quelque fois en guérir. Les signes de cette maladie se voient aux feuilles qui, au lieu de conserver leur teinte vert foncé, deviennent très-pâles et presque jaunes; les pousses de la plante sont maigres et l'écorce en est dure. Les causes de cette maladie sont sans doute de plusieurs sortes : la pourriture des racines par excès d'humidité, la privation d'eau pendant longtemps, la mauvaise qualité de la terre qui ne peut fournir l'aliment nécessaire à la plante, enfin l'épuisement qui

résulte, soit d'une trop grande abondance de fleurs, soit d'avoir servi trop longtemps à donner des greffes pour la multiplication, ce qui a rompu l'équilibre qui devait exister entre les branches et les racines. Si la plante malade pour cette dernière cause revient à la vie, elle ne sera jamais vigoureuse.

A celles qui n'ont que les feuilles jaunes, sans altération, et dont les racines n'ont pas beaucoup souffert, un rempotage doit suffire. Si, au contraire, la plante est vieille, et qu'une grande partie des racines soient pourries, il faut la dépoter et couper jusqu'au vif les parties attaquées de pourriture, puis remettre la plante dans une nouvelle terre convenablement préparée, et lui donner un très-petit pot; la taille des branches est alors nécessaire. On la place ensuite dans une bâche ou châssis où elle doit rester cinq ou six semaines pour reprendre entièrement. Si, au bout de ce temps, la plante n'a pas repoussé suivant vos désirs, faites-en le sacrifice, et livrez-la à la pleine terre en l'exposant au Nord. C'est le dernier soin à lui donner qui peut quelquefois la guérir.

Une autre maladie, la panachure des feuilles, est due à une altération des organes. La terre qui n'était pas convenable ou l'eau des arrosements qui contenait des matières nuisibles produisent cette dégénérescence.

Il m'est impossible, je l'avoue, de désigner au juste les causes de cette maladie. Pour remède, je ne puis qu'indiquer le traitement dont j'ai déjà parlé; et, si l'on réussit à faire pousser quelques feuilles sans panachures, il faut supprimer toutes celles qui en sont atteintes, car elles ne reprendraient point leur couleur primitive.

Il y a cependant des camellias qui panachent, tels que Candidissima, Imperialis, Punctata Major, Palmer's-Perfection, et quelquefois Imbricata Rubra.

Les deux premiers sont les seuls qui aient panaché dans ma serre ; je les ai réformés ; mais, voulant placer d'autres greffes sur ces variétés, j'ai dû m'assurer de l'état des racines que j'ai trouvées en parfait état ; j'ai alors greffé, et les produits de ces greffes n'ont pas donné de feuilles panachées. J'ai fait ensuite tout l'opposé, c'est-à-dire, j'ai pris deux greffes sur les sujets réformés et je les ai placées sur deux camellias simples et bien vigoureux, de quatre à cinq ans. La première année, j'ai obtenu des feuilles très vertes (les greffes avaient été prises sans panachures) ; mais la seconde année, la panachure reparut.

L'horticulteur ne doit donc pas prendre de greffes sur des sujets de cette nature, puisque la maladie se perpétue.

On peut la désigner, je crois, sous le nom de *dégénérescence*.

Les fleurs subissent également des altérations dans la forme et dans la couleur. Un horticulteur avait des sujets de la variété Donkellaarii qui depuis longtemps ne lui donnaient que des fleurs unicolores, alors qu'elles devaient être panachées de blanc : désespérant de ramener ces camellias à leur état normal, il fut obligé de se procurer d'autres plantes remplissant toutes les conditions désirables. Un fait analogue s'est présenté pour la variété Alba Plena. Ce camellia ne produisait jamais qu'un feuillage grêle et des fleurs petites ; les greffes de cette plante quoique faites sur des sujets vigoureux étaient toujours semblables au pied-mère. Le possesseur de ce camellia s'est vu, lui aussi, dans l'obligation de faire l'achat d'une autre plante en bonne santé.

Il est donc évident qu'il y a là dégénérescence ou maladie, comme on voudra l'appeler, et si l'on possède des camellias qui en soient atteints, il faut en faire le sacrifice.

Beaux Camellias que j'ai vus fleurir cette année :

Alcmène.
Abby Wilder.
Amadrios.
Ayez.
Borgia.
Belle Jeannette.
Brooklyniana.
Cenerentola.
Comte de Carini.
Comtesse de Negros.
Duc de Brabant.
Denotaris.
Duchesse Visconti.
Electa.
Frosti.
Gloria del Verbano.
Gloria delle isole Borromée.
Grandis.
Helene Ugoni Vera.
Iride.
La signora de Mouza.
Leda.
Mazarelli.
Mazeppa.
Opizima.
Pie IX.
Pizani.
Princesse Mathilde.
Princesse Adélaïde (d'Autriche.)
Providenza.
Rapalino.
Targioni.
Vexillo Lombardo.
Valteveredo.
Wilderi.

NOTE

SUR LA DÉCORATION DES JARDINS PAYSAGISTES,

Par M. Prosper Nerrière, Horticulteur à Nantes.

Généralement, en France, on n'obtient pas des jardins paysagistes, tout l'agrément qu'ils sont susceptibles d'offrir ; la plus grande partie des personnes ayant sacrifié au goût moderne, avec la croyance qu'une fois ces jardins plantés, la nature doit seule faire les frais d'embellissement, sont dans l'erreur.

Cette pensée est loin d'être admise par nos voisins les Anglais et les Belges ; ils ont compris, les premiers, que de gracieux massifs et de frais gazons n'étaient pas suffisants pour orner un paysage factice. La nature, dans ses larges conceptions, leur offrait des exemples qu'ils ont su admirablement saisir et mettre en pratique, en parsemant, avec art, leurs pelouses de corbeilles de fleurs, dont l'émail détruit la roideur et la monotonie qu'on observe habituellement dans les jardins qui en sont privés. Quoique ces corbeilles soient d'une exécution facile, elles exigent cependant une certaine symétrie pour être d'un joli effet ; c'est pour cela que je me permets de donner quelques indications dans le but d'aider les personnes qui auraient le désir d'en faire exécuter.

Au mois de novembre, on dessine sur les gazons de petits massifs placés à une certaine distance de la bordure, pas moins de 30 centimètres, ayant la forme la plus gracieuse possible, ce qu'on obtiendra en évitant les angles aigus qui sont toujours disgracieux. On retourne l'herbe par un bon labour qui doit être fait sans égaliser régulièrement le sol ; il est même préférable de laisser la terre en grosses mottes qui se diviseront pendant l'hiver. Au mois d'avril suivant, on conduira sur ces emplacements de bon terreau, ou du fumier bien consommé, on labourera avec précaution, et on prendra soin de bomber légèrement pour faire ressortir avec plus de grâce les fleurs entourées par la verdure. Ces travaux terminés, on s'occupera de la plantation, pour laquelle on a dû se préparer au mois d'août précédent, en faisant une certaine quantité de boutures des plants dont voici les noms :

Lobélia Erinus.
Pelargonium zonale à fleurs rouges.

Pelargonium zonale à fleurs roses.
Verveines.
Nierembergia Gracilis.
Fuchsia.
Petunia.
Heliotropes.
Cuphea platicentra.
Dahlias.
Reine Marguerite, etc.

Pour produire un bon effet, chaque corbeille doit être plantée d'une seule espèce de fleurs, et de couleurs uniformes, on doit aussi tenir compte de leurs dimensions; les plus basses, telles que les Verveines, Lobelia Erinus, Geranium Tom-Pouce, doivent être placées près des habitations, plus loin on plantera les Nierembergia, les Cuphea, les Pelargonium à fleurs rouges, les Fuchsia, pour troisième plan, les Dahlias, les Reines Marguerites.

Ces dernières forment d'admirables massifs quand elles sont réunies par couleurs distinctes, pour cela le plan doit être repiqué dans un bon carré du potager, à vingt-cinq centimètres sur toute face, puis quand les fleurs sont assez développées pour qu'on puisse distinguer leurs nuances, on arrose abondamment le sol, la veille de leur transplantation, ce qui permet de les transporter en motte à la place qu'on leur destine, où elles doivent être baignées de rechef pour en assurer la reprise.

RENSEIGNEMENTS STATISTIQUES

CONCERNANT LES

Départements qui composent la Circonscription Horticole de l'Ouest.

DÉPARTEMENTS.	NOMBRE DES			POPULATION	SUPERFICIE territoriale.
	Arron.	Canton.	Comm		
					hectares.
1° Côtes-du-Nord......	5	48	378	632613	672096
2° Finistère............	5	43	283	617710	666705
3° Ille-et-Vilaine.......	6	43	349	574618	668697
4° Loire-Inférieure.....	5	45	206	535664	681704
5° Maine-et-Loire......	5	34	375	515452	722163
6° Morbihan	4	37	234	478172	699641
7° Sarthe..............	4	33	391	473071	621600
8° Charente-Inférieure..	6	39	480	469992	654685
9° Vendée.............	3	30	296	383734	681700
10° Mayenne..	3	27	274	374566	514868
11° Deux-Sèvres	4	31	355	323615	607360
TOTAUX......	50	410	3621	5379207	7191209

Les onze départements de l'Ouest ont été inscrits, en commençant par celui dont la population est la plus élevée, et en finissant par celui qui est le moins peuplé. Le département de Maine-et-Loire offre la superficie la plus considérable ; celui de la Mayenne la plus faible. La population totale de la France est de 35,781,628 habitants ; sa superficie générale est de 52,768,600 hectares 47 ares, laquelle est divisée en 363 arrondissements, 2847 cantons et 36,835 communes.

NOTICE

SUR LE DÉPARTEMENT DES DEUX-SÈVRES,

PAR M. BONNEAU, ANCIEN NOTAIRE A NIORT.

Première partie. — *Ensemble du Département.*

Le département des Deux-Sèvres offre trois grandes divisions naturelles : le Marais, la Plaine et le Bocage. Chacune de ces divisions se distingue par la nature de ses produits, son mode de culture, son industrie, le costume et les habitudes de ses habitants.

1° *Le Marais.*

Les habitants du Marais exportent des fourrages, du bois de chauffage, du bois blanc pour l'industrie, des fagots pour la boulangerie, des haricots et autres légumes secs pour la marine et les colonies, des choux d'une grosseur et d'un poids énorme qui se vendent et s'exportent par milliers. Ils reçoivent au vert les chevaux de la garnison du chef-lieu, ils élèvent beaucoup de bestiaux et en font le commerce ; ils récoltent d'abondantes céréales sous les fortes terres qui avoisinent leurs eaux, et échangent leurs divers produits avec la Saintonge-Niortaise contre les vins qui leur manquent.

Leur pays, sillonné d'eau, entremêlé de terres d'une grande fertilité, entouré sur la pente des hauteurs qui le dominent de riches terres à culture, est

généralement très-boisé et offre aux crayons du dessinateur les études les plus variées d'une puissante végétation, aux amateurs d'herborisation une précieuse moisson de plantes rares.

La population des points élevés est assez vigoureuse, mais celle des habitations qui longent les voies d'eau, comme des maisons clairsemées de chaque côté d'une rue, est rachitique et maladive. La première est principalement agricole et se livre tout à la fois aux travaux de la Plaine et du Marais. La seconde est principalement maraîchère et se livre davantage à la culture des légumes et à la pêche; elle fournit abondamment les contrées voisines de poissons de rivière et de légumes verts et secs. Cette population, dont la majeure partie de la vie se passe sur l'eau, ne sait point nager, et n'éprouve cependant que de très-rares accidents; elle arrive en bateaux presque jusqu'au chef-lieu tous les jours de marché, et la Sèvre ces jours-là offre matin et soir, devant Magné et Sevreau, un aspect saisissant de mouvement et de vie.

Saint-Liguaise, Magné, Coulon, Sansais, Le Vanneau, Arçais et Saint-Hilaire-la-Palu, sont les points principaux de l'industrie générale de cette division de notre territoire.

2° *La Plaine.*

Les habitants de la Plaine, en général tous grands et d'un beau sang, occupent en majeure partie des fermes à prix certain, d'une importance moyenne de 1000 à 3000 francs de revenu pour le propriétaire. Leur industrie se borne à produire abondamment du froment et de l'orge de mars ou baillarge, et à élever beaucoup de bestiaux à l'aide de prairies artificielles qui suppléent aux prés naturels et qui pourraient encore beaucoup gagner par le progrès de l'assolement.

Les bœufs et les moutons y sont forts, en grand nombre et très-recherchés pour la Normandie. On en voit à certaines époques partir de nombreux troupeaux dont la valeur laisse dans le pays des sommes considérables. La jument mulassière et le grand baudet de 5 à 10,000 francs, y produisent la mule, qui, à deux ans, vaut déjà le prix de deux beaux bœufs; que le Béarnais et l'Espagnol viennent acheter sur le lieu même et que le gouvernement y fait prendre pour l'envoyer en Algérie. La belle mule est le produit spécial de cette unique contrée et fait sa plus grande richesse.

La plaine comprend Niort et ses environs jusqu'à Benet, Coulonges et Champdeniers au Nord, jusqu'à Saint-Maixent, Mougon et Preherq à l'Est, et presque jusqu'à Manzé au Sud; Melle et ses environs jusqu'à Brioux, Chef-Boutonne, Sauzé-Vaussais et tout le pays qui alimente au chef-lieu le marché aux châtaignes; Saint-Maixent et ses environs, y compris la Mothe-Saint-Hérаye, le plus beau site, la plus fertile vallée de la contrée.

On pourrait encore appeler Plaine les environs de Manzé au Sud, et ceux de Thouars au Nord; mais, à raison de leurs produits spéciaux, ces deux points ne sont pas compris dans ce qu'on nomme Plaine proprement dite.

3° *Le Bocage.*

La population du Bocage est mieux que celle du Marais, moins belle que celle de la Plaine; elle occupe, comme cette dernière, des fermes ou métairies à prix certain pour une somme souvent plus élevée, mais proportionnellement d'une surface beaucoup plus étendue; elle cultive aussi les céréales, principalement le seigle; elle élève beaucoup de bestiaux,

spécialement le bœuf et le cheval. Les bois de marine et le merrain pour les futailles forment les deux grandes branches de l'exportation bocagère. Le charbon de bois en est une autre, mais il ne constitue qu'une industrie secondaire répandue dans la classe pauvre, qui le transporte sur de petits mulets ou des charrettes au chef-lieu et dans les diverses contrées de la Plaine.

L'agriculture a considérablement à gagner dans cette partie du département; elle y fait déjà des progrès; mais, quand le sol ne chomme presque plus ailleurs, il est regrettable de voir là d'immenses pièces de terre restant cinq ou six ans consécutifs à ne produire que du genêt, des ajoncs, des bruyères. La ferme-modèle récemment établie au Petit-Chêne, près Mazières, va sans doute y donner l'impulsion des améliorations faciles, raisonnées et puissantes.

Le Bocage Niortais, où viennent expirer les dernières chaînes des montagnes de l'Auvergne, est un sol froid, où l'hiver est long, le printemps tardif; mais où la végétation arborescente est magnifiquement développée. Il est le magasin vivant du bois de toutes les constructions importantes et principalement des constructions navales. Il offre à l'agriculture une mine d'or, à exploiter et qui probablement ne tardera pas à l'être. Ses forêts sont, en été, le rendez-vous de ceux qui aiment les sites sauvages, les ombrages épais, la chasse aux perdreaux et aux sangliers, et la découverte de beaucoup de plantes spéciales qui plaisent au botaniste.

Parthenay, Bressuire et Châtillon sont les principaux centres de la population du Bocage.

4° *Les vignobles du Nord et du Sud.*

Toutes les contrées qui forment lisière entre le Marais et la Plaine, entre la Plaine et le Bocage,

jouissent d'un aspect très-varié et profitent des avantages que la diversité du sol peut produire.

Thouars et ses environs comprenant le Nord du département, Manzé et ses environs, comprenant le Sud, cultivent aussi les céréales, mais sont principalement exploités en vignobles.

Les vins blancs thouarsais, bien qu'inférieurs à ceux des coteaux de Saumur qu'ils avoisinent, s'en rapprochent assez pour que, sans fraude, leur qualité dans certaines communes comme celle de Tourtenay soit généralement appréciée et recherchée. Les environs de Thouars sur les bords du Thoué, offrent des sites tout-à-fait pittoresques. Bilazay, près du château d'Oison, contient des sources et un établissement d'eaux thermales.

Au Sud, nos vins rouges de Fort, Saint-Symphorien, Vallais, la Rochénard et la Foye-Monjault sont préférés, après quinze ou vingt ans de bouteilles à ceux du même âge de certains crûs de la Saintonge. Manzé brûle tous ses vins blancs et ceux des pays voisins, et fait un commerce étendu d'eau-de-vie qui s'exporte dans le Nord et s'embarque à La Rochelle pour l'Angleterre et pour les colonies.

Deuxième partie. — *Niort et ses environs.*

Le chef-lieu du département se trouve en plaine, entre le Marais et le Bocage; il est séparé par ce dernier des vignobles du Nord, et il touche à ceux du Sud. Centre commun d'activité commerciale entre les produits qui s'échangent d'une contrée à l'autre, il possède aussi ses produits particuliers et développe par les bras nombreux de sa population ouvrière les ressources de son industrie. C'est dans son port que s'embarquent les blés du pays qui s'exportent à l'étranger par Marans, d'où les bateaux reviennent

chargés de sel, d'ardoises, de plâtre et d'une foule d'autres marchandises ([1]).

1° *Horticulture.*

Les principaux produits du sol qui entoure la ville appartiennent à l'horticulture ; son plant d'oignon et son plant d'angélique jouissent d'une grande faveur ; le premier s'exporte au loin, le second est absorbé sur les lieux mêmes par une industrie spéciale au moyen de laquelle l'angélique confite de Niort est d'une supériorité partout reconnue ; les médailles des grandes expositions n'ont jamais cessé de constater cette supériorité ; mais l'angélique est un article de luxe dont le prix élevé restreint forcément la consommation. Le plant d'oignons tient au contraire à la consommation de nécessité, et pour le prix d'un simple bâton d'angélique pesant un demi-kilogramme, le revendeur obtient près de 10,000 pieds d'oignons à planter qui peuvent lui procurer 50 pour cent de bénéfice. Cette seule branche de culture emploie un grand nombre de bras. Il est inouï tout ce qu'on voit au printemps de gens arrachant herbes et oignons sous les murs de la ville, les voiturant au marché, les important à pleines charrettes sur les grandes routes. Nous avons reconnu nous-mêmes en Anjou le motif de cette faveur dont jouit le plant de Niort ; c'est que le goût du légume qui en provient est infiniment plus sucré que celui de tout autre légume provenu d'une graine semée ailleurs. Nous n'osons point affirmer, mais nous présumons fort qu'il en

(1) Il est question de reprendre les travaux du canal de La Rochelle à Marans. Ce canal, d'une longueur de 24 kilomètres, a été commencé en 1805 et suspendu en 1851. L'achèvement de cette voie de navigation exige encore une dépense de près de 3 millions. Il est surtout urgent de terminer le souterrain qui est en cours d'exécution.

est ainsi de l'effet de notre terrain à l'égard de l'angélique.

Une autre branche d'horticulture qui prend encore de plus vastes proportions, c'est l'artichaut de table; il se cultive cependant moins de terre en artichauts qu'en plants d'oignons, mais le commerce qui s'en fait par voie d'exportation dépasse par son mouvement l'effet et l'importance de ce dernier commerce. Il est vrai que l'artichaut, comme marchandise encombrante se charge le plus souvent sur le lieu-même où on le récolte.

A la vente des artichauts, succède celle des choux de marais; le producteur les apporte par charrettes à quatre chevaux et les dépose sur le marché par tas de cent, espacés entre eux d'à peine un mètre et élevés de près de deux. A cette époque, notre place, qui est assez grande, se trouve convertie en une sorte de forêt; mais de midi à deux heures la forêt disparaît, enlevée par les marchands étrangers au prix moyen de 15 francs le mille.

Plus tard, cette forêt est remplacée par d'innombrables paniers de raisins, puis par des sacs de marrons qui viennent des environs de Melle, par des sacs de noix qui abondent de la Plaine, et enfin par de pleines charrettes de pommes, qui, tout l'hiver, arrivent des diverses contrées du Bocage.

Notre sol sur le calcaire et nos abris du Nord par les hauteurs qui dominent la ville de ce côté nous donnent encore un certain monopole de primeurs qui s'exportent en partie au dehors. Nous avons même des jardiniers qui ont magasin à Paris pour la vente des asperges, des pois, des fraises, des cerises et des fruits précoces de toute espèce. Ils y joignent le commerce des œufs en toute saison et celui des poires de choix durant l'hiver. Dès la fin de février, paraissent quelques asperges; en mars, de jeunes

artichauts; en fin d'avril, des pois, des fraises, des cerises. Il ne s'est presque jamais passé de fête du 1er mai ou de foire du 7, sans que ces primeurs n'aient figuré sur le marché et trouvé place dans les grands dîners que cette époque amène.

Autrefois Niort était tributaire d'Angers et d'Orléans pour les plantations d'arbres à fruit et d'agrément; depuis longtemps deux pépiniéristes distingués, MM. Grizeau et Michel ont établi de vastes pépinières qui, d'abord, ont fourni aux plantations de la contrée, et qui maintenant fournissent d'excellents plants aux contrées voisines. Ces deux horticulteurs se livrent avec succès à l'art du jardin paysager et exportent de magnifiques plants à l'Est et au Sud de notre pays. M. Bernard se livre plus spécialement à l'art d'établir et de planter le jardin paysager et y développe un talent et un goût dignes d'éloge. MM. Michel et Grizeau possèdent plusieurs orangeries et serres-chaudes; ce dernier vient de créer récemment au milieu de ses serres un fort joli jardin d'hiver que tout le monde s'empresse d'aller voir, et qui est véritablement remarquable.

Depuis quelques années la culture du mûrier a été entreprise par M. Boreau à son beau domaine de Saint-Martin, près de Niort. Ce début permet d'espérer du succès dans ce nouveau genre d'industrie. Les cultures de M. Boreau sont parfaitement soignées et le mûrier réussit généralement bien sur sa propriété.

Quelques habitants de la ville ont des serres soigneusement établies : parmi ces amateurs, on peut citer au premier rang M. Cuvillier qui ne cultive que les camellias, mais qui en possède une nombreuse et fort belle collection.

Enfin le nombre des jardiniers maraîchers est très-considérable en notre ville; outre la consommation

urbaine qu'ils alimentent chaque jour, les petites villes et les campagnes environnantes viennent aussi s'approvisionner à nos marchés, non-seulement de légumes à maturité, mais de tous les plants nécessaires à l'entretien des jardins isolés à la campagne. Ces nombreux horticulteurs forment une population laborieuse, distinguée par sa moralité et qui vit dans une modeste aisance, au milieu d'une grande famille unie.

2° *Autres industries.*

Outre nos fabriques d'huile qui font un grand commerce d'exportation, nous avons depuis quelques années une féculerie. En dehors de ces établissements nos principales industries sont : la chamoiserie, dont Niort est en possession de s'occuper depuis des siècles; la ganterie qui emploie aussi un grand nombre de bras et qui vient d'obtenir à Londres la confirmation de sa supériorité ; plusieurs fabriques de crins, de brosses, une filature de coton, et un grand nombre de minoteries.

L'Agriculture, l'horticulture, les arts et l'industrie sont encouragés par une société d'agriculture, une société de statistique et une société philarmonique qui est le centre des congrès de la Vienne, de la Haute-Vienne, de la Charente-Inférieure et de la Charente. La ville jouit en outre d'un musée, d'une riche bibliothèque, d'un jardin public, d'un quartier neuf de cavalerie, d'une machine hydraulique qui répand dans toutes ses rues l'eau d'une excellente source ; d'un éclairage complet par le gaz, d'un hôpital-hospice qui prend les plus grands développements, et de toutes les institutions d'instruction, de secours et de bienfaisance qui existent dans presque tous les centres de population ouvrière.

3° APERÇU D'EXPORTATION :

Produits horticoles.

Plant d'oignons.—45 hectares donnant 250,000 plants par 15 ares, à 50 c. en moyenne, le 1,000 (s'exportant à 30 lieues Sud, 100 lieues Nord; en Normandie, en Angleterre)..................	F.	37,500 »
Artichauts. — 30 hectares à 450 souches par 15 ares donnant 12 artichauts chacun, en moyenne, à 5 cent. la tête, (s'exportant à l'Est, Limoges Haut-Poitou)....		54,000 »
Melons. — 15 hectares donnant 80,000 pieds en moyenne à 50 c. l'un, (s'exportant à 30 lieues Est et Nord)..................		40,000 »
Pois verts. — 15 hectares produisant en moyenne 40 hectol. les 15 ares (s'exportant à Limoges, Poitiers, Paris)...............		4,000 »
Cerises.—Importance moyenne de l'exportation 50,000 kil., à 15 cent. le kilogramme (s'exportant à Saumur, Paris, Poitiers, le Sud).		7,500 »
Echalotte.—7 hec. 1/2 donnant en moyenne 50 fr. les 15 ares, (s'exportant à Angoulême, Cognac, le Sud)....................		2,500 »
Graine d'Oignon. — 7 hect.		
A reporter....	F.	145,500 »

Report.....	F. 145,500 »
1/2 produisant en moyenne 100 kilog. par 15 ares, à 3 fr. le kil. (s'exportant au Sud)...........	15,000 »
Plants d'arbres et arbustes. — 30 hectares de pépinières produisant en moyenne 500 fr. par 15 ares (s'exportant Est, Sud, Charente-Inférieure)...........	100,000 »
150 hectares..............	F. 260,500 »

4° APERÇU D'EXPORTATION :

Produits agricoles.

Mules.—En Moyenne 4,000 à 600 fr. (s'exportant en Midi, Espagne, Algérie), ensemble.....	F. 2,400,000 »
Chevaux. — Environ 1,000 en moyenne à 500 fr. l'un (s'exportant en Beauce, Paris)....	500,000 »
Bœufs.— En moyenne 3,000 à 250 fr. l'un (s'exportant en Normandie)................	750,000 »
Moutons.— Environ 15,000 en moyenne à 20 fr. l'un (s'exportant à Paris, Bordeaux).....	300,000 »
Cochons.- Egalement 15,000 à 60 fr. l'un en moyenne (s'exportant à Paris, Bordeaux, Saintonge)................	900,000 »
A reporter....	F. 4,850,000 »

Report.....	F. 4,850,000 »
Oies. — Environ 10,000, à 2 fr. 50 l'une, en moyenne (s'exportant à Poitiers et environs).	25,000 »
Laine. — En moyenne 10,000 kilog. à 4 fr. l'un (s'exportant aux fabriques)........	40,000 »
Peaux de chevreaux. — En moyenne 100,000, à 3 fr. l'une (s'exportant à Paris).........	300,000 »
OEufs. — En moyenne 2,760,000 ou 60,000 par semaine pendant 9 mois soit 36 semaines, à 30 fr. le 1000 (s'exportant à Paris)............	82,800 »
	F. 5,297,800 »

Graine de Colza. — 45 hect. en moyenne produisant 60 fr. par 15 ares, s'employant dans les fabriques d'huile du pays dans les produits (s'exportant en fabrique)................	F. 18,000 »
Graine de Trèfle. — 45 hect. à 50 kilogrammes par 15 ares, à 1 fr. le kilogramme (s'exportant dans le Nord)...........	15,000 »
Graine de Luzerne. — 22 hect. 1/2, à 75 kilogr. par 15 ares, à 80 cent. le kilog. (s'exportant dans le Nord).......	9,000 »
A reporter.....	F. 42,000 »

Report....	F. 42,000 »
Graine de Lupuline. — 15 hect. d'un produit moyen de 50 fr. les 15 ares, se répandant dans le pays voisin pour semer, environ....................	5,000 »
Graine de Trèfle incarnat. — 15 hect. produit égal en moyenne, et se répandant pareillement aux environs......	5,000 »
Total, 142 hect. 1/2.	F. 52,000 »

5° *Autres produits.*

Nous n'avons pas fait figurer dans ce qui précède le produit des grains et farines, à défaut de renseignements ; ce qui s'exporte de cette nature de produit est très-variable et prend quelquefois une importance considérable dans l'arrondissement de Niort qui embrasse une grande partie de la plaine.

Enfin, la pierre à bâtir dite *parpaing* s'extrait de nombreuses carrières autour de la ville et s'exporte assez loin dans le marais et dans la plaine. Les cuves taillées d'un bloc, sous le nom de *pommes à lessive* sont l'objet d'une exportation encore plus éloignée. Les mines de charbon de terre qui s'exploitent près de Coulonges, dans le même arrondissement, sont également l'objet d'exportations lointaines et journalières.

En général le pays Niortais est productif et industriel, et il offre par la diversité de son sol et sa température douce, une vie facile et toutes les ressources que peuvent comporter les besoins ordinaires (1).

(1) La notice qu'on vient de lire renferme beaucoup de renseignements étrangers à l'Horticulture ; cependant nous avons pensé que nous devions la publier intégralement, et que nos lecteurs remercieraient, comme nous le faisons nous-mêmes, M. Bonneau, pour cette curieuse et importante communication.

NOTE SUR L'ÉTAT DES CULTURES

A LA BERNERIE,

Par M. Huet-Daguzon.

Ayant fait plusieurs voyages à la Bernerie, dans le courant de l'été dernier, j'ai cru devoir saisir cette occasion de me renseigner sur l'état des cultures jardinières de cette partie de nos côtes, qui aspectent la baie de Bourgneuf. Je dirai d'abord, pour les personnes étrangères à notre pays, que la Bernerie est un petit port maritime et un bourg paroissial, qui dépend de la commune des Moutiers, canton de Bourgneuf, arrondissement de Paimbœuf. J'ajouterai que la beauté de la plage, le voisinage d'une excellente source d'eau minérale ferrugineuse, la facilité de trouver à se loger, et enfin l'abondance du poisson qu'on y pêche journellement, décident un grand nombre de personnes à s'y installer, tous les ans, durant la saison des bains, c'est-à-dire pendant les mois de juillet et d'août, et même pendant celui de septembre. Les bains de la Bernerie sont tellement accrédités que les baigneurs prévoyants s'assurent à l'avance des chambres qui leur sont nécessaires. On y trouve des hôtels garnis parfaitement tenus, et que fréquentent particulièrement les baigneurs qui se rendent isolément.

Les baigneurs font de fréquentes et agréables excursions dans les environs. La promenade la plus courte

et la plus suivie est celle de la rive droite, où l'on rencontre des rochers escarpés et de profondes cavernes creusées par la violence des eaux. Souvent aussi, montés sur des ânes, ils se dirigent sur Pornic, Sainte-Marie, Préfaille et la pointe de Saint-Gildas, pour se faire une juste idée de ce que présente d'imposant l'embouchure de la Loire. Les plus braves font la traversée de Noirmoutiers, au risque d'être surpris par un gros temps, de passer la nuit sur l'eau et d'éprouver le mal de mer. Mais de toutes les excursions, celle qui paraît flatter davantage, c'est la visite à *la Jarrie*, à deux kilomètres seulement de la Bernerie, où la propriétaire, Mlle de la Sicaudais, accueille gracieusement tous les visiteurs en leur permettant de parcourir à leur aise ses jardins et ses belles et antiques futaies. Une autre propriété, la *Grétière*, à Mlle de Charette, située non loin du rivage, est fréquemment visitée par les promeneurs qui semblent se donner rendez-vous sous le bois et sur les belles pelouses qui en font un séjour délicieux. Enfin, le bourg des Moutiers et Prigny, ancien chef-lieu de cure et de commune, aujourd'hui simple et modeste village, servent aussi de but de promenade à ceux qui viennent passer quelques jours à la Bernerie.

Après les détails qui précèdent, et qui m'ont paru utiles à consigner pour les étrangers, je vais m'occuper de l'objet principal de cette note.

Il y a, à la Bernerie, un certain nombre de jardins que l'on cultive, là comme presque partout, c'est-à-dire, en suivant des méthodes plus ou moins routinières. Néanmoins, je dois dire que quelques propriétaires font exception et s'occupent de jardinage avec le plus grand succès. En première ligne, je citerai MM. Salaün, à la Rinais, dont l'aîné se livre plus spécialement à l'agriculture, et réussit parfaitement. M. Salaün jeune, consacre tous ses instants à

l'horticulture ; il a pour aide la seconde de ses demoiselles, en faveur de laquelle je me permets de revendiquer une bonne part dans les éloges que les connaisseurs se font un plaisir d'adresser à son digne père. Une serre élégante contribue à la décoration du jardin de M. Salaün, et ajoute encore un grand nombre de fleurs à celles qui entourent avec une gracieuse profusion la maison d'habitation ; des arbres dirigés sous toutes les formes avec une rare perfection, se couvrent de fruits tous les ans. Ils témoignent des soins dont ils sont l'objet, et récompensent leur propriétaire des peines qu'il se donne pour eux. Mlle Kermasson emploie également ses loisirs à la culture d'un joli jardin, qui ne laisse rien à désirer. Les légumes y sont de bonne qualité, les fruits d'espèces bien choisies et parfaitement développés ; enfin, les fleurs les plus élégantes y sont groupées admirablement. Chez Mlle Kermasson, ainsi que chez M. Salaün, on remarque un bouquet de bois planté en ormeaux, à petites feuilles, qui, bien que ne datant que d'une douzaine d'années environ, sont très-beaux. Outre l'ombrage que ces arbres procurent, et dont on apprécie tout l'avantage, sur une côte exposée à toute l'ardeur du soleil, ils rendent encore un autre service, celui d'amortir les vents dont la violence est extrême quelquefois.

La figue verte en dessus et rouge en dedans vient très-volumineuse à la Bernerie. M. Salaün et Mlle Kermasson en possèdent deux pieds magnifiques ; celui de M. Salaün surtout a acquis des proportions gigantesques et rapporte considérablement.

Les terres de la Bernerie me paraissent de bonne qualité ; leurs produits sont aussi beaux que dans nos meilleures terres. Le chou du Poitou et la betterave fourragère y prennent de remarquables dimensions. La grande luzerne y est coupée cinq fois par an. Les

jardins de fermiers et les terres labourables ont généralement pour clôture le *tamar anglica* et l'*atriplex halymus*, appelé vulgairement *pourpier de mer*. Dans les fentes des rochers, se trouvent ces jolies statices que nous employons en bordure dans nos jardins : *statice armeria, statice dodartii* et *statice limonium*. Cette dernière se trouve particulièrement dans les marais, près le bourg des Moutiers.

NOTICE

SUR LES CULTURES SPÉCIALES DE LA TRANCHE [1]

(département de la Vendée).

Il existe, dans la Vendée, une petite commune dont les habitants ont acquis une certaine célébrité par une culture spéciale et lucrative, dont ils ont, depuis longtemps, conquis le monopole, à force d'énergie et d'activité.

Le nom de cette commune est *La Tranche*, elle dépend du canton des Moutiers-les-Maufaits et de l'arrondissement des Sables-d'Olonne. Son chef-lieu, dont les maisons agglomérées sans ordre, semblent avoir été *semées à la volée*, est situé sur le bord

(1) M. E. Mercier, de Napoléon, auquel nous sommes redevables de cette notice, nous dit, dans la lettre qui l'accompagne, qu'il a fait le voyage de la Tranche, pour recueillir sur les lieux des renseignements exacts, qui puissent le mettre à même de décrire une culture qu'il ignorait complétement, et il ajoute : Je crois devoir vous remercier de l'occasion que vous m'avez fournie de voir de près et d'étudier une industrie digne du plus haut intérêt, par ses immenses résultats, et par l'incroyable énergie de la population qui l'a créée.

de la mer, au milieu des dunes, et le sol qui l'environne, dans un rayon de près de trois kilomètres, est une couche de sable sans adhésion, d'un mètre cinquante centimètres à deux mètres d'épaisseur. Le voyageur qui, pour la première fois, pénètre à travers cette zône mouvante dont le sol fuit sous ses pieds, ne peut se défendre d'un sentiment de tristesse à l'aspect de cette apparente aridité. Il plaint sincèrement les malheureux obligés de répandre leurs sueurs sur cet ingrat désert, et s'attend à trouver, au bourg de la Tranche, une population de mendiants couverts de haillons et de malpropreté. Cependant, lorsqu'il arrive, personne ne se précipite au devant de lui pour lui tendre la main ; de plus, au lieu du cortége abject de la profonde misère qu'il avait supposée, il trouve dans toutes les attitudes, il lit sur tous les fronts, la mâle fierté d'une existence laborieuse, mais indépendante; son étonnement est donc au comble, et il ne peut se rendre compte de ce phénomène de prospérité. Pour nous, le mot de cette énigme se trouve dans la culture spéciale dont nous avons parlé plus haut, et dont nous allons décrire les procédés aussi faciles à comprendre qu'à exécuter.

1° *Culture des Oignons.* — Dans les premiers jours de février, on donne à la pelle un labour de 25 à 30 centimètres de profondeur au terrain qu'on veut ensemencer, après l'avoir préalablement couvert de bon fumier d'étable ou de Varech (goëmon), à raison de près d'un mètre cube par are, ou cent mètres carrés. Sur ce premier labour, on sème à la volée 250 grammes de graines d'oignons que l'on enterre au rateau.

Aussitôt que le terrain commence à se couvrir de mauvaises herbes, on sarcle soigneusement et l'on

bèche en même temps, *le tout avec les doigts*. Ces deux opérations simultanées, sont ordinairement exécutées par les femmes et les enfants, avec la plus grande facilité, car le terrain exclusivement composé de sable, ne devient jamais assez dur pour nécessiter l'emploi des instruments de fer.

Lorsque le semis a complètement réussi, il est assez généralement trop épais. Alors, pendant qu'on exécute le sarclage et le binage, on éclaircit le plant qu'on met à la distance de 12 à 15 centimètres. Dans le cas, au contraire, où le semis n'a réussi qu'imparfaitement, on utilise les clairières en y semant des haricots, dans la saison ordinaire, et l'on a soin, jusqu'au moment de la récolte, d'entretenir le terrain constamment propre par des sarclages fréquents.

2° *Culture de l'Ail.* — Sur un terrain préparé de la même manière que pour semer les oignons, et à la même époque (au mois de février), on plante en rayons les gousses d'ail qu'on recouvre très-légèrement, et que l'on espace à 15 ou 16 centimètres environ. On emploie les mêmes moyens pour les sarclages et les binages, puis, au mois de mai, dans toute la terre occupée par l'ail, on sème des haricots à la distance de 40 ou 50 centimètres.

3° *Culture de l'Echalotte.* — L'échalotte se traite exactement comme l'ail, à l'exception que les cultivateurs Tranchais s'abstiennent constamment d'y mêler des haricots, au mois de mai, comme ils le font avec l'ail. Ces hommes intelligents ont dû tenir compte de la différence qui existe dans la végétation de ces deux plantes, et ils ont compris que si l'ail, dont les tiges s'élèvent à une certaine hauteur, pouvait se défendre des haricots, l'échalotte dont les feuilles s'étalent sur le sol, souffrirait nécessairement,

plus au moins, du voisinage des ces plantes touffues qui les priveraient de la salutaire influence des rayons du soleil. En conséquence, ils se bornent à semer, très-clair, de la graine de chou-pomme, dont ils se hâtent d'arracher le plant, dès le mois de mai pour le transplanter dans un autre terrain.

Nous croyons devoir faire remarquer que l'ail et l'échalotte demanderaient un terrain un peu plus frais que les oignons.

4° *Récolte et emploi du produit des cultures.* — A la fin de juillet, les oignons, les aulx et les échalottes sont parvenus à leur complète maturité ; le tout est donc arraché vers cette époque, et les oignons sont laissés sur le sol pour exposer les racines au grand soleil, pendant quelques jours. Au bout de ce délai, on arrange en liasse de forme prismatique les oignons qui doivent être vendus en détail, et l'on se borne à briser les tiges desséchées de ceux qui sont destinés à la vente en gros.

Quant aux aulx et aux échalottes, on les met en petites *bottes* à l'aide desquelles on forme ensuite des cônes gros comme des ruches en paille, et dirigés de telle façon que la partie extérieure du cône soit fermée exclusivement par les têtes des légumes, dont les fanes sont complétement dissimulées à l'intérieur. On les laisse, dans cet état, exposés à la grande chaleur, jusqu'à ce que la déssication paraisse suffisante pour assurer une bonne conservation. Alors, la vente commence : une petite partie, réservée à la consommation du pays, est vendue sur les marchés voisins, et tout le reste, acheté sur les lieux par des spéculateurs, est transporté, par de petits navires, à l'Ile-de-Ré, à La Rochelle et à Bordeaux. L'ail trouve son placement plus particulièrement à Bordeaux, tandis que l'échalotte est presque exclusivement di-

rigée sur Nantes, qui lui fournit l'écoulement le plus avantageux.

Sans partager l'enthousiasme de M. Cavoleau, qui, dans sa statistique du département de la Vendée, porte à 3000 francs le produit brut d'un hectare du sable de la Tranche, nous croyons ne pas exagérer, en affirmant que les Tranchais, par leur courage et leur intelligence, quintuplent, avec leur maigre terrain, le rendement fourni par les plus riches terres de leurs voisins, à l'aide de la grande culture.

A Venaulault, près Napoléon, le 20 août 1852.

E. MERCIER.

DU CHATAIGNIER GREFFÉ SUR LE CHÊNE.

M. Lebois, propriétaire-amateur à Livry, près Paris, l'un de nos correspondants, si connu de tous les horticulteurs comme le plus grand producteur de chrysansthèmes nains, vient d'adresser à M. Huet-Daguzon une observation très-curieuse, concernant la greffe du châtaignier sur le chêne, que nous croyons devoir faire connaître à nos lecteurs. Voici comment s'exprime M. Lebois :

« En parcourant votre intéressant Annuaire Horti-
» cole de 1852, page 265, j'ai remarqué un article
» qui traite de la greffe du châtaignier sur le chêne.
» Permettez-moi de jeter quelque lumière sur ce qui
» semble faire l'objet d'un doute à son auteur.
» Il y a neuf ans que je fus à Vichy-les-Bains (Al-
» lier) pour cause de maladie, et là, comme partout
» où je voyage, et dès que ma santé me le permet,

» mon plus vif empressement fut de visiter les pro-
» priétés remarquables des environs. J'avais en pers-
» pective, vis-à-vis l'hôtel que j'habitais, un château
» de belle apparence. Je demandai le nom du pro-
» priétaire, il me fut dit qu'il appartenait à M. de
» la Marche. Je m'acheminai vers l'objet de ma con-
» voitise, et je dois dire que j'y reçus l'accueil le
» plus bienveillant.

» M. de la Marche me fit les honneurs de ses jar-
» dins avec beaucoup de bonté. Ayant compris dans
» notre conversation que je pouvais avoir quelques
» connaissances horticoles, il me fit remarquer un
» châtaignier qu'il avait lui-même greffé sur un chêne
» d'une circonférence de 18 à 20 centimètres. Cette
» opération avait été pratiquée en fente depuis trois
» ans; je remarquai déjà que cette greffe était d'une
» luxuriante végétation, et promettait un heureux
» résultat.

» Je revins deux ans après faire une visite au châ-
» telain qui m'avait si bien accueilli; je lui demandai
» des nouvelles de son chêne-châtaignier, et nous
» allâmes ensemble pour constater son état. J'eus la
» douleur de voir que ce mariage qui promettait tant
» et si bien, faisait très-mauvais ménage. La greffe
» s'était montrée d'une voracité telle sur son nouvel
» hôte qu'elle l'excédait en grosseur de près de la
» moitié. J'augurai déjà très-mal de ce mélange;
» pourtant, j'espérais que ce parasite tempérerait
» son appétit; il n'en fut pas ainsi.

» A un an de là, toujours plein de sollicitude pour
» cette union, je remarquai que la greffe du châtai-
» gnier avait subi le sort de la grenouille de la fable,
» et qu'elle l'avait fait partager au chêne : l'un et
» l'autre avaient cessé de vivre. On doit inférer de
» cette expérience que la sève de ces deux arbres
» n'est nullement en rapport.

» Si vous pensez, Monsieur, que ces renseigne- » ments puissent être l'objet de quelque appréciation, » veuillez la communiquer; peut-être évitera-t-elle à » la personne qui désirerait essayer de nouveau cette » expérience sur une plus grande échelle, le désa- « grément d'une déception qui me semble évidente.

CULTURE DE L'ASPERGE

DANS LES VIGNES DE L'ORLÉANAIS.

M. Le Sant, président de notre Société d'Horticulture, ayant consulté M. Porcher, président de la Société d'Horticulture d'Orléans, sur le mode employé, dans l'Orléanais, pour la culture des asperges dans la vigne, ce dernier proposa à sa Compagnie de nommer une commission pour étudier cette question et en faire un rapport qui serait rendu public. Cette commission fut composée de MM. Oudet, Brunet-Granger et Hénault. Plus tard, quatre notes sur ce sujet furent adressées à la Société par MM. Oudet, Pascal Sassevaud, Brunet-Granger et Berge, et renvoyées à M. Chevrier, secrétaire-général, avec prière de rédiger une instruction dans laquelle il ferait le résumé des renseignements et des préceptes fournis par ces quatre horticulteurs. C'est donc le travail de M. Chévrier que nous insérons dans notre Annuaire. Nous saisissons cette occasion de remercier nos honorables collègues d'Orléans pour cette intéressante publication faite dans les n°s 3 et 4, tome III° du Bulletin de leur laborieuse et savante Société.

« L'asperge est, dans les communes limitrophes » d'Orléans, l'objet d'une culture importante, et

» dont le produit annuel s'élève à plus de 250,000
» francs. Cette culture est d'autant plus avantageuse
» à ceux qui s'y livrent que, faite dans la vigne et
» avec la vigne, elle ne demande pour ainsi dire
» d'autre dépense particulière de temps que celle
» nécessaire pour la cueillette.

» Nous allons, en usant des documents qui nous
» ont été fournis par quatre membres de notre
» Société, poser quelques règles qui pourront venir
» en aide à ceux qui voudraient tenter ce genre
» d'industrie horticole.

» Il faut d'abord se procurer de bon plant. Le
» plant d'un an est trop faible; celui de trois ans a
» langui; c'est le plant de deux ans qu'il y a lieu de
» préférer.

» On sème, vers le commencement du mois de
» mai, en planches, dans une terre bien ameublie,
» de la graine d'asperge blonde de Hollande; on
» sème clair, et dès que cela est possible, on
» dépresse de façon à ce que chaque plante ait un
» espace libre de 20 centimètres, de 15 au moins.

» Après avoir dépressé, l'on se borne à purger les
» planches des herbes parasites, à les tenir nettes et
» à donner quelques légers arrosements. A l'au-
» tomne, les jeunes asperges ont déjà atteint une
» certaine force.

» Au printemps de l'année suivante, on donne un
» labour peu profond, de manière à ne pas blesser
» les racines; pendant l'été, les planches sont soi-
» gnées comme l'année précédente et les arrosements
» très-légers et fréquents ne sont pas épargnés. Il
» faut cependant faire les arrosements avec intel-
» ligence et d'après la connaissance qu'on a de la
» nature du terrain, car la griffe de l'asperge se
» fond très-facilement, surtout quand elle est jeune,
» à la trop grande humidité.

» Au printemps de la troisième année, vers le
» mois de mars, veulent les uns, ceux qui pensent
» que la griffe arrachée deux mois à l'avance et
» déposée dans un lieu sec et frais est d'une réussite
» plus assurée; ou, suivant les autres, qui ont la
» conviction que moins la racine de quelque plante
» que ce soit reste à l'air et moins elle souffre, vers
» le mois de mai, au moment de planter, on arrache
» toutes les griffes contenues dans les semis qu'on
» a fait, et l'on prend garde à ne pas blesser les
» racines.

» Avant de planter, l'on a eu soin de faire sur
» les pouées des vignes, au bout de chaque pouée
» d'ordinaire, quelquefois, lorsqu'elles sont très
» longues, dans le milieu, un trou dont la profon-
» deur doit varier, suivant le plus ou le moins de
» fraîcheur et de perméabilité de la terre, de 20 à
» 35 centimètres; on laboure très-profondément le
» fond du trou et l'on fume fortement.

» Il est toujours nécessaire de *faire un bon guéret*;
» il ne l'est pas toujours de fumer, et l'on pour-
» rait citer telles terres où l'asperge n'a pas été
» fumée au moment de la plantation et où elle ne
» l'est que comme la vigne et en même temps
» qu'elle.

» En plantant, il faut avoir soin d'étendre avec
» précaution les racines de manière à leur faire prendre
» l'apparence de griffes.

» Lorsque l'asperge est plantée, tout est fini pour
» la première année. Pour les années suivantes, on
» se contentera d'ajouter aux secours qu'elle reçoit
» comme la vigne où on l'a introduite, un labour
» vers la fin de mars ou le commencement d'avril,
» suivi, huit à quinze jours après, d'un *butage* qui
» recouvre assez la griffe pour que l'asperge pousse
» blanche et ait une longueur de 20 à 30 centimètres.

» Quelques personnes profitent du labourage du
» printemps pour mettre sur la griffe de l'asperge un
» bon lit de fumier bien consommé ou de marc de
» raisin. C'est un soin qui ne doit pas être sans ré-
» sultat, mais qui, dans les bonnes terres, ne semble
» pas indispensable.

» Pour obtenir de beaux produits et pendant lon-
» gues années, on doit ne cueillir d'asperge pour la
» consommation qu'après cinq ou même six années
» de plantation.

» Pour avoir à récolter de bonne heure l'année
» suivante, il faut aussi s'arrêter de bonne heure et
» ne pas épuiser tous les jets que donne la griffe.
» C'est une remarque que nos vignerons ont faite et
» que notre expérience personnelle a confirmée.

» Dire que pendant dix, douze et quinze ans l'on
» peut récolter l'asperge et l'avoir belle et bonne,
» c'est rappeler un fait bien connu, et nous nous
» bornerons à faire observer en terminant que la
» manière dont on l'a cueillie, peut avoir une grande
» influence sur la durée de la griffe qu'il ne faut pas
» blesser. Il est nécessaire de couper l'asperge tout
» près de la griffe et de ne pas l'arracher.

» En résumé, planter des asperges dans la vigne
» c'est se procurer un produit qu'on obtient sans
» dépense et sans faire tort à la récolte des vins.
» Cette culture mérite donc d'être encouragée. D'au-
» tant plus, que, sans nuire à la vigne, on peut
» planter 1500 à 1600 griffes par hectare, et qu'en
» calculant sur 1500 griffes seulement, on peut
» arriver à un revenu de 75 à 100 fr.; c'est-à-dire de
» 5 c. à 6 c. 2/3 par griffe, revenu qui ne coûte
» guère que la peine de recueillir. »

CULTURE DES ARBRES FRUITIERS.

L'art de planter les arbres, de les tailler et de les greffer est à peu près inconnu de nos cultivateurs ; c'est là, véritablement le principal obstacle à leur réussite, à leur mise en rapport, et à la propagation des bonnes espèces de fruits. Cependant, sur quelques points on rencontre des hommes possèdant ces connaissances, qui font de généreux efforts pour les répandre autour d'eux : des propriétaires, de dignes écclésiastiques et quelques instituteurs primaires sont dans ce cas, et méritent notre reconnaissance. Quoiqu'il en soit, nos ressources à cet égard sont si bornées, que nous croyons devoir rappeler le seul moyen qui nous semble de nature à augmenter le nombre des hommes sachant tout ce qui est nécessaire de savoir pour choisir les arbres, les planter, les greffer et les diriger, de manière à garantir leur existence, à leur faire produire des fruits, et à varier leurs espèces en raison de leurs qualités et de l'époque de leur maturité. Ce moyen consiste à multiplier les *cours d'arboriculture* et à les rendre accessibles à tous ceux qui sont désireux de s'instruire. Dans les grandes villes ces cours se font publiquement et gratuitement, il ne s'agit donc que d'en établir de semblables, dans les cités les plus importantes, et au moins, dans chacun des chefs lieux de département.

On objectera peut-être que dans quelques localités les élèves feront défaut ; cette objection peut paraître fondée ; cependant elle ne doit pas être prise au sérieux, car, évidemment elle ne sera que temporaire. Ce cours ne tardera pas à être apprécié, et alors,

les auditeurs ne manqueront pas. D'ailleurs, que dans toutes les villes de garnison, où l'on pourra enseigner la taille des arbres, MM. les généraux suivent l'exemple qui leur a été donné par leur brave et digne collègue M. le général de divison Neumayer qui, au commencement de l'année 1849 invita les chefs de corps en garnison à Paris, à permettre aux militaires qui en témoigneraient le désir, de suivre le cours que devait professer un honorable officier en retraite, M. Gaudry, à l'école d'arbres fruitiers qu'il avait créée à ses frais. La mort vint frapper M. Gaudry, quelques jours seulement avant l'époque fixée pour l'ouverture de son cours; mais cette perte faite par la science, n'empêcha point la réalisation de la bonne pensée du général Neumayer : M. Lepère, cette célébrité en arboriculture, offrit d'admettre à ses leçons les militaires qui en feraient la demande. Les journaux d'horticulture nous ont appris que cette proposition fut accueillie avec bonheur par beaucoup de sous-officiers et de soldats appartenant aux divers régiments qui se trouvaient dans la capitale. On conçoit que ces jeunes gens pourront utiliser les connaissances acquises par eux chez M. Lepère; d'abord, dans les villes où ils tiendront garnison, puis dans le pays où ils se fixeront après avoir obtenu leur congé. A cette occasion nous exprimons le vœux, de voir les enclos des casernes pósséder des espaliers bien garnis d'arbres à fruits, qui pourraient servir aux démonstrations.

Nous croyons qu'un pareil enseignement, donné dans les séminaires, au profit des abbés, *qui voudraient le suivre*, ne serait pas sans avantage pour ces jeunes gens, et pour l'avenir du pays; non que nous ayons la ridicule pensée de faire de MM. les curés, et de leurs vicaires des professeurs d'arboriculture; mais parce que, plus tard, ces messieurs

feraient, pour eux-mêmes, l'application des connaissances qu'ils auraient acquises; et, qu'avec le temps, ces connaissances franchiraient les murs d'enceinte du presbytère, pour se répandre chez les cultivateurs les plus intelligents, et de là chez ceux qui aujourd'hui semblent les plus opposés au progrès.

Qu'il nous soit permis de manifester notre étonnement, de ce qu'on n'ait point encore songé à utiliser nos jardins botaniques, pour multiplier les *élèves-jardiniers*; il ne faudrait pour cela que créer une espèce de *surnumérariat*, au profit de jeunes gens connus pour honnêtes et laborieux, sachant lire, écrire, calculer et possédant même le dessin linéaire. Ces places, qui ne s'obtiendraient qu'au concours, ne tarderaient pas à être recherchées, et à devenir la pépinière de bons horticulteurs. Les élèves recevraient une indemnité mensuelle pendant la durée de leur séjour dans l'établissement. Avant leur sortie, ils subiraient des épreuves dans le but de faire apprécier leur degré d'instruction, et ils recevraient un certificat ou diplome propre à constater leur capacité. Le Jardin des Plantes de Paris n'a, dans ce genre, aucune place à offrir aux jeunes gens qui s'estimeraient heureux de pouvoir y passer deux ou trois années avant de penser à s'établir pour leur compte!

Nous n'ignorons pas qu'on a beaucoup critiqué les idées que nous venons de rappeler, parce que leur application a paru à quelques personnes, devoir rentrer tout simplement dans la catégorie des *utopies*. Nous ne nous abusons pas : les difficultés sont assurément très-grandes et très-graves; mais nous sommes convaincus que le temps et la persévérance finiront par en triompher, et qu'alors les populations béniront les hommes qui auront fait le plus d'efforts pour procurer aux habitants des campagnes des ressources dont ils semblent de nos jours ne pas comprendre

la valeur. Au premier rang de ces véritables amis des cultivateurs les noms si honorablement connus de MM. Tougard, de Rouen; Parisot, de Cassel; et Victor Châtel, de Vire, seront signalés, comme ils le sont déjà, à la reconnaissance générale.

Au reste, et nous voulons contribuer à le répandre, l'institut agronomique de Versailles est entré franchement dans cette voie, ainsi qu'on peut s'en convaincre par la lecture du 1er numéro de ses annales; nous signalons principalement à nos abonnés le chapitre rédigé par M. Hardi, jardinier en chef, parce qu'il donne une haute opinion des diverses branches dont se compose le service horticole, et de l'influence que ce service est appelé à exercer sur l'instruction des élèves et des amateurs d'horticulture qui voudront faire leur profit des leçons qui y seront données par des professeurs aussi habiles que zélés (1).

TOPIQUE POUR LES ARBRES.

Dans son ouvrage sur les maladies des végétaux, M. Wiegmann dit ce qui suit :

« Depuis plus de trente ans, j'emploie avec le meilleur succès un ciment (2) formé de goudron et de poussier de charbon dont j'enduis les plaies des arbres et qu'ensuite je recouvre de terre, afin que l'onguent ne devienne pas gluant sous l'action du soleil, et afin que la plaie pourisse moins.

» On voit que cet onguent ne sert pas seule-

---

(1) Par décret présidentiel, rendu à Roanne, le 17 Septembre 1852, l'Institut Agronomique de Versailles a été supprimé.

(2) Le mot *topique* nous semble préférable; nous le substituons à celui de *ciment* employé par M. Wiegmann.

ment d'enveloppe ici, mais encore, en vertu des propriétés anti-septiques du goudron, il est, en même temps, un remède contre toute pourriture extérieure. »

M. V. Andry, secrétaire-général de la Société Nationale d'Horticulture de la Seine, en publiant la note ci-dessus, dans le *Bulletin de cette Société* (livraison de juin dernier), ajoute : que tout en conseillant l'emploi de ce moyen contre les plaies des arbres, il croit qu'il faut reporter la vertu anti-septique que l'auteur lui attribue, bien plutôt à la poudre de charbon qu'au goudron.

NOTES IMPORTANTES

CONCERNANT LES POMMES DE TERRE.

1. *Moyen de prévenir la maladie des Pommes de Terre.* — On sait avec quelle louable persévérance M. Leroy-Mabille, de Boulogne-sur-Mer, s'est voué à la recherche des moyens de combattre la maladie de ce végétal, et les résultats qu'il a obtenus de ses expériences multipliées. Nous croyons utile de rappeler, en quelques mots, les principes qui ont été posés par notre honorable correspondant, pour garantir le succès de sa méthode ; c'est-à-dire, pour n'avoir à récolter que des tubercules parfaitement sains, beaucoup plus volumineux, et d'une maturité aussi complète que possible.

M. Leroy-Mabille résume comme suit les conditions nécessaires pour réussir :

1° Plantation en octobre ou en novembre ;

2° Terrain sec, à sous-sol perméable ;
3° Tubercules sains, entiers;
4° Absence complète de fumier, et pour cela choix de terrain qui aurait été fumé l'année précédente ;
5° Plantation à 20 centimètres de profondeur ;
6° Aussitôt qu'on le pourra emploi des tubercules obtenus par ce procédé ;
7° Persévérance pendant plusieurs années.

D'après ces principes il est de toute évidence qu'il faut planter préférablement *les espèces connues comme hâtives*; et nous signalerons entre autres : 1° La *Kidney hâtive* ou pomme de terre *marjolin*; peu productive malheureusement; 2° *La Schaw*, plus productive que la précédente; 3° *La Ségonzac*, très-productive; 4° *Le Comice d'Amiens*, dont les tubercules ne sont pas très-volumineux; 5° *La fine hâtive;* 6° *La Quarantaine rouge.* C'est dans cet ordre que M. Cailliaud aîné nous a signalé la précocité des variétés que nous venons d'énumérer.

2° *Précautions à observer, en cas d'invasion de la maladie.* La maladie des pommes de terre ayant pris des développements assez considérables, dès la première quinzaine du mois de juillet dernier, M. Neveu-Derotrie, inspecteur d'agriculture de la Loire-Inférieure s'est empressé de rappeler aux cultivateurs, que le seul moyen de conserver la plus grande partie de leur récolte consiste à arracher les pommes de terre aussitôt qu'ils s'aperçoivent de l'invasion de la maladie. Ils la reconnaîtront aux caractères suivants : Les feuilles se dessèchent par leur extrémité et se replient en prenant une couleur noire; le même effet ne tarde pas à se prononcer sur les tiges, et la maladie gagne les tubercules en attaquant toujours d'abord ceux qui se trouvent le plus rapprochés des tiges.

Il faut avoir le soin, en recueillant les pommes de

terre, de séparer, autant que possible, les tubercules malades de ceux qui ne le sont pas encore.

La marche de ce fléau est si rapide, qu'un retard d'un seul jour peut compromettre la presque totalité d'une récolte.

3° *Emploi des pommes de terre gelées.* Il faut bien le reconnaître, la sécheresse prolongée d'abord et ensuite l'abondance des pluies, ont produit de désastreux effets sur nos récoltes: les pommes de terre sont généralement malades; aussi est-il de la prudence de prévoir les pertes nouvelles que l'on pourrait éprouver de ces tubercules, quand viendront les froids de l'hiver; car on sait qu'ils gèlent avec une étonnante facilité. On devra donc redoubler de soins pour éviter ce nouveau malheur; et si, malgré tout, des pommes de terre étaient saisies par la gelée, nous recommandons avec instance de ne pas les regarder comme perdues, puisque la fécule et même la pulpe n'en sont point altérées, et qu'on peut les isoler sans qu'elles aient perdu de leur qualité et de leur quantité.

Les pommes de terre gelées sont très-faciles à écraser, ce qui peut se faire partout, soit dans un baquet, soit mieux encore dans une auge en pierre, en les frappant et en les triturant à l'aide d'un pilon analogue à ceux qui servent à la préparation du cidre. On délaie dans une certaine quantité d'eau, l'espèce de bouillie qui résulte de cette opération, et on la verse par portions sur un tamis que l'on agite en l'immergeant dans un baquet contenant de l'eau, la fécule est entraînée au fond du baquet et le tamis retient le marc, qu'il faut laver encore, pour le débarrasser des dernières portions de fécule. Celle-ci se purifie par des lavages successifs, qu'il ne faut pas trop prolonger, dans la crainte d'exposer la farine à passer à

l'aigre; lorsque par ces lavages la fécule est devenue bien blanche, on écoule l'eau qui la recouvre et on l'étend en couches minces sur des toiles propres, où elle ne tarde pas à se dessécher complétement.

Quand au marc, on le fait également sécher le plus promptement possible, pour ensuite le faire cuire au fur et à mesure du besoin, et l'employer à la nourriture des porcs et des bêtes à cornes qui en sont très-friands.

DE LA TAILLE DU POIRIER

EN PÉPINIÈRE,

DES SOINS A LUI DONNER ET DU CHOIX A FAIRE,

Par M. VIAU,

Jardinier en Chef du Jardin des Plantes de Nantes.

Le poirier est un arbre qui rend de grands services dans nos contrées et qui s'y développe facilement; ses fruits y sont gros, de bonne qualité et très-abondants; il s'expédie de Nantes une grande quantité de poires pour Paris et l'Angleterre, et leur débouché deviendra plus considérable encore par suite de la grande facilité des communications.

Cet arbre qui mérite toute l'attention du cultivateur, se greffe généralement, dans les départements de l'Ouest, sur le coignassier; cependant la greffe sur le

franc ou sauvageon convient mieux dans les terrains ingrats et pour quelques espèces qui sont :

Le Doyenné d'hiver ;
La William.
Le Poirier Saint-Jean;
La Bonne Louise d'Avranches ;
Le Saint-Michel-Archange;
Le Bezi de Chaumontel ;
Le Gros rousselet;
Le Bon chrétien d'Espagne, etc., etc.

Pendant les premières années, le sauvageon pousse lentement, il est vrai, mais arrivé à un certain âge il se développe rapidement et les espèces greffées dessus vivent plus longtemps que celles qui l'ont été sur coignassier.

Les pépiniéristes vendent le poirier greffé sur sauvageon plus cher que celui greffé sur coignassier, parce qu'il met une année de plus à venir suffisamment fort pour être livrable.

Le sauvageon ne doit généralement être employé dans nos contrées que dans des terrains de mauvaise nature et pour des espèces qui végètent peu et qui fructifient beaucoup.

C'est donc le coignassier qui est le plus employé comme sujet, et qui ordinairement convient le mieux.

Cet arbre se multiplie facilement de bouture et tout le monde sait qu'une branche coupée et mise en terre prend racine, et que, le plus souvent, deux ans après sa plantation elle peut recevoir l'écusson.

Les pépiniéristes plantent le coignassier en mettant de 60 à 70 centimètres d'intervalle entre chaque plant. Un ou deux ans après, cela dépend des pépiniéristes, ils écussonnent ces sujets, opération qu'ils pratiquent au mois d'août.

On peut aussi greffer en fente, au printemps, les forts sujets; mais comme l'écusson est le moyen le plus sûr et par conséquent le plus usité, nous ne parlerons que de lui.

L'écusson placé sur le sujet au mois d'août ne pousse ordinairement qu'au printemps suivant; à cette époque il se développe presque toujours en un fort rameau qui doit être soutenu par un tuteur, car étant tout nouvellement collé au sujet, le vent pourrait, sans cette précaution, l'en détacher facilement.

On doit laisser pousser ce rameau, pendant la première année, sans chercher à l'arrêter; ce n'est qu'à la taille d'hiver que l'arboriculteur calculera la hauteur à laquelle il le rabattera. Cette opération, de laquelle dépend tout l'avenir de l'arbre, ne se fait pas toujours convenablement; cependant elle est très-facile, car le seul soin à prendre est de tailler plus court qu'on ne le fait ordinairement.

Ce travail si important doit se faire de la manière suivante :

On taille généralement le poirier dans le mois de février ou au commencement de mars; le sujet, alors, a toute la pousse de l'année précédente, qui presque toujours atteint plus d'un mètre de hauteur.

Le rameau qui s'est développé de l'écusson doit être rabattu à 45 ou 50 centimètres du sol. Cette hauteur convient pour les pyramides, les espaliers et les gobelets. L'œil sur lequel on aura taillé continuera la tige, pour certaines formes, et les quatre ou cinq autres yeux placés au-dessous serviront à former les branches d'établissement, dont la plus basse devra être à environ trente centimètres du sol. S'il se développait des branches plus bas il faudrait les supprimer.

Ces données, dont nous appellons l'application de tous nos veux, seraient un véritable progrès qui pro-

fiterait tout aussi bien aux pépiniéristes qu'aux amateurs.

Les pépiniéristes y trouveraient leur compte parce que les connaisseurs paieraient volontiers plus cher un arbre d'une belle venue qu'un sujet mal établi, et que les arbres qui seraient médiocrement poussés, mais dont les branches seraient bien placées, seraient aussi eux d'une vente facile.

Le propriétaire y gagnerait aussi lui, parce qu'il ne serait pas obligé de rabattre son arbre pour faire sortir une nouvelle et première série de branches, opération qui le retarderait d'une année au moins.

Nous avons souvent entendu dire à des propiétaires qu'ils avaient acheté de beaux arbres; qui, taillés par un habile jardinier, ne laissaient plus que des bâtons; cela n'est pas étonnant, ces soi-disant beaux arbres avaient été rabattus, dans la pépinière, à un mètre au moins du sol, et les branches qui s'étaient développées, principalement dans le haut du sujet, avaient dû être réformées pour bien établir l'arbre dégarni du bas; de là deux ans de perte; et encore n'est-on pas sur de le refaire convenablement. Au contraire, sur l'arbre préparé comme nous venons de l'indiquer, les branches sortent où elles sont nécessaires, et il faudrait, dans ce cas, qu'un jardinier fût bien peu expérimenté, pour qu'il ne dirigeât pas son arbre d'une manière au moins passable.

C'est généralement entre la première et la deuxième taille que l'on transplante les poiriers à l'endroit qu'on leur destine; c'est aussi à cet âge qu'on doit décider la forme qu'on veut leur donner.

Forme en gobelet. — Pour la forme en gobelet on rabat la tige au-dessus des trois ou quatre branches les plus basses, qui comme nous l'avons dit, doivent

être distantes du sol de trente à quarante centimètres environ.

Forme en espalier. — Quant on veut disposer un arbre en palmette il faut choisir les deux plus belles branches latérales, et les tailler à environ vingt centimètres de longueur, puis supprimer toutes les autres; il faut ensuite rabattre la tige à trente centimètres au dessus de la naissance de la branche latérale la plus haute, afin d'avoir, à la taille suivante, deux autres branches latérales à vingt centimètres environ, au-dessus des premières; on devra chaque année procéder de la même manière pour les branches qui se seront nouvellement développées.

Si l'on veut donner à un arbre en espalier la forme en éventail, forme préférable aux autres, il ne faut que supprimer la tige sur les deux branches de côté les plus belles et les mieux placées, et l'arbre se trouve disposé sans difficulté.

Forme en pyramide. — Nous parlerons plus en détail de la forme en pyramide, dont nous avons déjà indiqué la première taille.

A la 2ᵉ taille de la pyramide, si les branches d'établissement sont égales entre elles, il faut tailler les plus basses de 8 à 10 centimètres de longueur; celles au-dessus seront taillées de plus en plus courtes, au fur et à mesure qu'elles se rapprocheront du sommet de l'arbre. Si au contraire, sur les quatre ou cinq branches qui se seront développées à sa base, il y en a une ou deux faibles, il faudra les tailler plus longues que les fortes pour faciliter leur développement. Il en sera de même pour la continuation de la tige; si les branches latérales sont de force à peu près égale, on taillera la tige à quinze ou vingt centi-

mètres au-dessus de la dernière taille; dans le cas où les branches seraient de force inégale, on taillera plus court, pour renforcer les branches les plus faibles.

Du pincement pendant la végétation. — Il arrive fréquemment que quelques branches d'établissement se développent plus les unes que les autres; dans ce cas, il faut pincer celles qui s'emportent, c'est-à-dire qu'on devra les raccourcir en cassant avec les ongles, la partie de la branche encore herbacée; si la branche est devenue trop dure pour employer ce moyen, il faudra faire usage de la serpette, et la couper à trente-cinq centimètres de sa base; quant à la tige, elle doit généralement rester intacte, puisque c'est elle qui doit fournir toutes les branches d'établissement.

3° *Taille.* — Cette taille doit se commencer par la tige que l'on rabattra à 15 ou 20 centimètres au-dessus de la dernière, si les branches d'établissement sont bien égales entre elles; quant aux branches détablissement ou branches latérales, la longueur à laquelle on doit les tenir dépend de leur force et de leur position. On peut admettre, en règle générale, que chaque branche d'établissement doit avoir le tiers de la longueur de la partie de la tige qui est au-dessus d'elle; ce qui indique assez que les branches inférieures seront plus longues que les branches supérieures.

Cet exposé sur la manière d'établir la charpente des arbres à fruits est bien courte et bien incomplète, sans doute; mais ces simples notions suffiront pour mettre à même de donner aux arbres une forme meilleure que celle qu'ils ont dans la plupart des jardins.

CULTURE FORCÉE DE LA VIGNE,

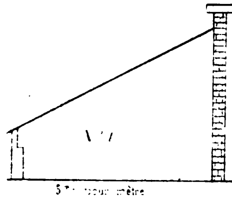
Par M. Prosper Nerrière, Horticulteur.

Le mode de plantation de la vigne que nous allons indiquer, offrirait des avantages incontestables dans ceux de nos départements, où les raisins n'acquièrent que rarement une maturité parfaite. En se conformant à nos indications, on s'assurera tous les ans, une récolte de raisins primes, d'excellente qualité. Sous le ciel brumeux de Jersey et Guernesey, et dans certaines autres parties de l'Angleterre, on est obligé d'avoir recours à ce moyen pour obtenir des raisins de table.

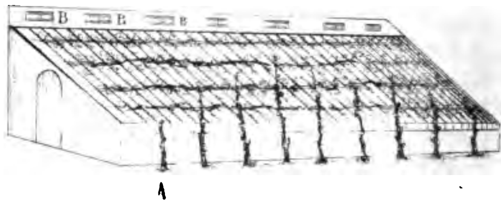
Dans un lieu où le soleil rayonne sans obstacles, on établit une serre très-simple ayant la forme du dessin ci-dessous, dont les dimensions sont relatives à la récolte qu'on desire se procurer; celles de 10 mètres de long sur 4 mètres de largeur peut permettre de recueillir au moins trois cents grappes, à l'époque où la vigne aura atteint l'âge de production. Les pieds de vignes doivent être plantés sur le devant de la serre en dehors, à 10 centimètres du mur. On introduit la tige par un des vitraux pour la palisser sur des traverses posées, à 15 centimètres des carreaux. La forme à donner de préférence à ces treilles est celle en usage à Thomery. La vigne ainsi placée commençant à végéter plus tôt que celle plantée en plein-air, il faut aussi avancer la taille; la fin de décembre ou le commencement de janvier est l'époque la plus favorable. Une petite plate-bande large d'un mètre doit être établie sur le devant de la serre, elle sera bien terreautée et labourée pour activer la végétation des treilles.

Cette serre convient aussi pour conserver pendant l'hiver, les camellias et autres plantes auxquelles une lumière trop vive est souvent préjudiciable.

A Pieds de la vigne
B Petite trappe devant être ouverte dans les grandes chaleurs



N° 2



A

MALADIE DE LA VIGNE.

Procédé de* M. Grison, *jardinier chef au potager de Versailles, pour détruire et éviter l'Oïdium Tukeri, dit vulgairement Maladie de la Vigne, approuvé par les Sociétés d'Agriculture et d'Horticulture du département de Seine-et-Oise.

Ce procédé, très-économique et très-facile, n'ayant aucun des inconvénients du soufrage, consiste sim-

plement à mouiller, à l'aide d'une seringue à l'usage des serres, toutes les parties des treilles, avec de l'eau chargée d'hydro-sulfate de chaux.

Composition de l'hydro-sulfate de chaux.

« Pour faire cette mixtion, on emploie 250 grammes de fleur de soufre et un volume égal en grosseur, de chaux fraîchement éteinte; on fait de ces deux matières une bouillie assez épaisse, on ajoute ensuite trois litres d'eau et l'on fait bouillir le tout dans une marmite en fonte ou en terre vernie, pendant dix minutes, en ayant soin de remuer; puis on laisse éclaircir et on tire à clair cette eau ou hydro-sulfate de chaux, qui peut se conserver plusieurs mois en bouteille bouchée avec soin.

» Lorsqu'on veut s'en servir, on verse un litre de cette préparation dans cent litres d'eau pure, on remue pour mêler, puis on asperge. Avec 100 litres on peut mouiller 150 mètres superficiels d'espaliers.

» Il y a une très-grande économie sur la fleur de soufre, qui était un des meilleurs moyens connus jusqu'à ce jour.

» En effet, avec 15 centimes de soufre on fait trois litres d'hydro-sulfate de chaux, ce qui donne ensuite, par le mélange, 300 litres d'eau assez saturée de chaux et de soufre pour détruire le champignon; quant à la valeur de la chaux, elle coûte si peu de chose qu'il serait difficile de la faire entrer en compte.

» Sous le rapport de l'emploi, ce traitement offre plus de facilité que la saupoudration de la fleur de soufre; seulement il est nécessaire de répéter l'opération deux ou trois fois, avant la fleuraison, et une seconde fois lorsque le raisin est noué. Ces deux opérations doivent suffire pour détruire le champignon;

on ne ferait une troisième opération qu'autant que l'oïdium reparaîtrait, ce qu'il faudra observer attentivement, car il est beaucoup plus facile à détruire à sa naissance. »

L'efficacité de la composition ci-dessus a été démontrée d'une manière incontestable, par l'emploi qui en a été fait près de Toulon, par M. Turrel, qui a opéré sur 10 hectares de vignes. M. l'Homme, de Mâcon, a fait usage du même moyen pour guérir des pêchers atteints de *blanc*, et a réussi parfaitement. Enfin, M. Decaisne a cité un fait très-concluant : un petit arbuste, atteint du blanc, avait deux branches; l'une ayant été trempée dans l'hydro-sulfate de chaux, fut complétement débarrassée du mal, se développa avec une nouvelle vigueur, et dépassa bientôt celle qui n'avait pas été imbibée, et qui resta la proie du champignon envahisseur. Nous avons emprunté cette note à l'excellent journal l'*Horticulteur français* (cahier de septembre dernier) que M. F. Hérincq, rédige avec un succès toujours croissant.

REMARQUE IMPORTANTE.

L'hydro-sulfate de chaux n'est autre chose que la base des *bains artificiels de Barèges*; or, on sait que cette liqueur est un violent poison, lorsque par erreur elle a été introduite dans l'estomac; aussi recommandons nous de tenir en lieu clos, et surtout hors de la portée des enfants, la composition dont M. Grison vient de publier la formule.

AUTRE REMÈDE CONTRE LA MALADIE DE LA VIGNE.

Les journaux périodiques ont publié, tout récemment, l'observation suivante que nous croyons devoir transmettre sans réflexion à nos lecteurs :

Ce remède a été pratiqué avec succès en Sardaigne par le sieur Guida, agriculteur très-babile et régisseur de l'immense domaine appartenant à la famille des comtes Borromée.

Une étude persévérante et approfondie du mal l'amena à penser, que la maladie des ceps n'était due qu'à un *engorgement d'humeurs*. Basant sur cette idée le point de départ de son système de guérison, il fit au pied de divers ceps, à peu de distance de terre, une entaille d'une profondeur raisonnable, pour ne pas altérer les conditions vitales de la plante.

L'effet attendu par le sieur Guida a surpassé son attente, et M. Rovida, de Novare, qui a été témoin de l'expérience, a observé que sur tous les ceps où l'écoulement a été abondant, la maladie a disparu comme par enchantement. Des raisins qui, quelques jours auparavant, étaient fortement atteints par le mal ont repris toute leur beauté et leur vigueur.

Chose digne de remarque, c'est qu'il a été observé que le degré d'intensité de la maladie est toujours demeuré en rapport direct avec le plus ou moins d'abondance des écoulements, c'est-à-dire que là où ils ont été abondants, la maladie a disparu, et que là, au contraire, où ils ont été moindres, le fléau a continué à laisser des traces.

SEMIS DE PLANTES ANNUELLES D'ORNEMENT
DE PLEINE TERRE.

La nature n'a favorisé le climat des contrées tempérées de l'Europe, que d'un nombre fort limité de

plantes d'ornement, la plupart de celles qui ornent nos parterres, en y comprenant même les plus vulgaires, appartiennent à d'autres climats et ne supportent pas la rigueur de nos hivers. Nous considérons néanmoins, et avec raison comme appartenant à la pleine terre, sous notre climat, les plantes d'ornement dont on peut semer la graine chaque printemps avec la certitude de leur voir accomplir le cours de leur végétation, entre l'époque où il ne gèle plus au printemps, et celle où il ne gèle pas encore en automne.

Pour l'amateur dont tout le jardin se compose d'un modeste parterre, il n'est rien de plus désagréable que d'y semer des graines de fleurs qui ne lèvent pas; c'est cependant ce qui arrive assez souvent, quand la température du printemps n'est pas favorable à la germination de ces graines. Il est presque toujours possible de former dans un coin du jardin une petite couche tiède, composée de quelques brouettées de bon fumier sortant de l'écurie, fortement humecté et comprimé, dont on recouvre la surface d'un décimètre de terreau, et sur laqu'elle on pose un châssis vitré. Cette couche fait, par rapport au parterre, les fonctions de pépinière; on y sème les graines de fleurs pour obtenir de bonne heure du plant vigoureux qu'on repique ensuite à la place où il doit fleurir. Ceux à qui cette ressource manque, n'ont rien de mieux à faire, que de semer en place, seulement les graines des plantes les plus communes et les plus rustiques, et de se procurer le plant des autres espèces plus délicates, chez les jardiniers de profession qui les débitent durant la belle saison à des prix très-modérés.

Quand à ceux qui sont plus favorisés de la fortune, et qui possèdent à la fois un parterre et une serre, voici comment ils doivent opérer, pour obtenir avec

certitude de bon plant de semis, des végétaux d'ornement de pleine terre les plus délicats. Il sèmeront dans des pots remplis d'un mélange de deux parties de terreau de couches rompues, une partie de terreau de feuilles, et une partie de sable fin. Les pots seront placés dans la serre chaude jusqu'à la germination des graines, puis dans la serre tempérée. Un peu plus tard, le plant étant déjà fort et la température extérieure s'étant adoucie, les pots seront réunis par groupes dans des baquets de moyenne grandeur, recouverts d'un grand carreau de verre commun, et placé à l'air libre. Ce procédé n'assure pas seulement la levée des graines de plantes d'ornement qui manquent souvent lorsqu'on les sème en pleine terre, il offre en outre l'avantage de mettre le plant ainsi obtenu dans les meilleures conditions pour fleurir abondamment, de bonne heure, et avec toute la perfection propre à chaque espèce.

Nos conseils s'appliquent particulièrement aux *Auricules*, et à plusieurs espèces délicates des genres *Statice* et *Gentianes*, ainsi qu'à plusieurs plantes de la famille des campanulacées.

D. J.

(*Extrait du Journal d'Horticulture pratique de la Belgique, huitième année*, *N° 1ᵉʳ p.* 23.)

NOTE SUR LA CULTURE DE L'HÉLIOTROPE.

L'odeur suave et balsamique de l'héliotrope, assurera toujours à cette plante une place distinguée dans nos parterres, et dans ces jolis bouquets qui sont

devenus l'accompagnement obligé des dames qui assistent aux réunions du grand monde, voire même aux réunions les plus modestes.

Pendant la saison des gelées, on ne trouve l'héliotrope que dans les serres, mais on peut, lorsque le froid est passé, et jusqu'à l'automne, s'en procurer à profusion dans les jardins, où ses énormes touffes se couvrent avec abondance de fleurs de la plus grande beauté.

Voici comment il faut opérer :

Les premières gelées noircissent presque toujours l'extrémité des tiges de l'héliotrope; c'est le moment de faire le sacrifice momentané de la plante, en la coupant ras de terre, et en formant une butte destinée à préserver le collet et les racines de l'action du froid et de l'humidité. M. Rampon, de Bordeaux, conseille d'utiliser, à cet effet, les débris des tiges de l'héliotrope mêlées à du sable, ou à des balles de blé, ou à toute autre matière placée sous la main du jardinier. Nous croyons que le sable seul peut suffire, et qu'il offre encore plus de garantie pour la conservation des végétaux; cependant, par surcroit de précaution, et pendant la durée des grandes gelées, une couche de paille ou de fumier, non consommé, peut servir de couverture à la butte de sable; mais au dégel, et s'il pleut surtout, il faudra en débarrasser celle-ci, pour que l'humidité ne s'y infiltre pas. Enfin, au mois d'avril ou de mai, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on détruit la couverture pour favoriser la végétation du plant qu'on est parvenu à préserver de la rigueur de la saison. Nous ferons remarquer qu'il est prudent de veiller à la manière dont le temps se comporte pour ne pas s'exposer à de fâcheux mécomptes : dès que, le soir, il y a apparence de gelée, on s'empresse d'en garantir les jeunes pousses d'héliotrope, en les couvrant d'un pot à fleur renversé,

qui suffit ordinairement, pour empêcher le froid de parvenir jusqu'à la plante. Si, on redoutait un froid très-intense, on se rassurerait complétement en couvrant le pot lui-même par une couche de fumier long. Ces soins peuvent se continuer jusque vers la fin du mois pour notre climat, l'observation ayant prouvé, à nos vignerons, qu'il gèle quelque fois jusqu'au 24 de ce mois.

Par ce procédé, dont nous ne saurions trop recommander la pratique aux amateurs, nous leur garantissons la conservation, *sur place,* de l'une de nos plus belles plantes de parterre. Il est superflu de dire, que l'héliotrope soumise à cette méthode exige, surtout durant les premiers temps de son développement, des binages et des sarclages fréquents, pratiqués de manière à éviter ces blessures qui ne sont causées que par l'inattention de l'opérateur.

Les conseils qui précèdent, s'adressent particulièrement aux amateurs qui habitent les contrées ordinairement favorisées par un froid modéré; car là où les hivers se prolongent et où les gelées ont ordinairement une grande intensité, il ne faut s'attendre, qu'exceptionnellement, à une réussite complète. Cependant, on parvient partout à conserver l'héliotrope, en lui faisant passer la saison rigoureuse dans des pots placés dans une bâche, ou même tout simplement dans une chambre suffisamment aérée et éclairée. Dans ce cas, on opère absolument comme nous l'avons dit ci-dessus, c'est-à-dire, qu'il faut séparer la tige de la plante, et placer les racines et le collet dans un pot garni de terre légère, qu'on recouvre d'une bonne couche de sable.

MOYENS D'UTILISER LE MARC DE POMMES

DANS LES PAYS A CIDRE

Par M. J. GIRARDIN, Professeur de Chimie, à Rouen.

Dans toutes nos fermes normandes ([1]), on laisse sans emploi une matière qui est produite chaque année en énormes quantités, je veux parler du marc de pommes, qu'on abandonne dans les cours ou mâsures, au grand détriment de l'herbe qu'il détruit dans les endroits où il est accumulé, au plus grand préjudice encore des bestiaux qui, dans l'hiver, où ils sont maigrement nourris, se jettent avec avidité sur ce résidu et en mangent de manière à en éprouver des accidents.

Certaines années surtout nos fermes en sont encombrées, par suite de la récolte abondante des pommes, et il est vraiment déplorable de voir pourrir en pure perte une si grande masse de matière qui peut cependant être utilisée de plusieurs manières. Je crois devoir signaler à l'attention des cultivateurs les différents services qu'ils peuvent en retirer.

L'emploi le moins profitable du marc, c'est de le brûler pour en répandre ensuite la cendre sur les prés, à moins qu'on ne veuille, dans les contrées où le bois est cher, en tirer parti comme combustible. Dans le pays d'Auge ([2]), on en forme des galettes, qu'on des-

(1) L'abus que nous voulions signaler se remarque également en Bretagne.

(2) La vallée d'Auge forme la partie occidentale des arrondissements de Pont-l'Evêque et de Lizieux (Calvados).

sèche et qu'on brûle dans les chaudières dans lesquelles on distille le cidre pour en retirer de l'eau-de-vie. Il brûle très-bien et sans odeur. Ses cendres sont très-riches en potasse, et par conséquent très-propres à mettre au pied des pommiers ou sur les champs destinés à la culture des pommes de terre.

Mieux vaut, toutefois, donner le marc comme nourriture aux porcs et autres bestiaux. L'inconvénient de cette destination, c'est qu'on en obtient de grandes masses à la fois et pendant un temps trop court pour la facilité de la consommation. Mais on peut conserver le marc en le plaçant dans des citernes, dans des fossés, ou dans des barriques bien couvertes, d'où on l'extrait à mesure du besoin pour la nourriture pendant l'hiver. Un trop long séjour à l'air provoquerait son acidité, et de nourrissant, il deviendrait débilitant, c'est-à-dire qu'il occasionnerait des diarrhées ; c'est ordinairement l'effet qu'il produit quand on le laisse manger, soit après qu'il est retiré du pressoir, soit après quelques mois de dépôt dans les cours. Lorsqu'on le donne après qu'il a été renfermé pendant quelque temps dans des fosses ou des barriques, où l'on a eu soin de le tasser fortement et où il éprouve une légère fermentation vineuse qui lui communique un goût agréable, il ne provoque plus aucun malaise, surtout lorsqu'on l'associe, en proportion convenable aux autres aliments.

Les fosses à conserver le marc doivent être creusées dans un terrrain sec, argileux et compacte. On leur donne 0m 81 cent. à 0m 97 cent. de largeur sur autant de profondeur, et 3 mètres à 3 mètres 89 cent. de longueur. Le marc y est fortement tassé avec les pieds, puis recouvert de terre, que l'on tasse également, afin d'éviter autant que possible, le contact de l'air qui favoriserait la fermentation acide, et, après, la pourriture.

Ce mode est suivi avec succès dans le Nord pour la conservation des drêches des brasseries et des pulpes de betteraves; pourquoi ne pas l'appliquer au marc de pommes? Si l'on se servait de citernes ou de barriques, il y aurait avantage à y faire brûler quelques mêches soufrées avant d'y empiler le marc. On serait ainsi plus assuré de prévenir l'acescence de cette matière.

On pourrait encore dessécher économiquement le marc en le mettant dans le four après la cuisson du pain. On le renfermerait ensuite dans des barriques ou dans des sacs qu'on placerait au grenier, c'est-à-dire, dans un endroit sec. Ainsi traité, le marc se conserve très-bien, et sous cette forme on l'introduit dans le régime alimentaire des bestiaux, et notamment des porcs. C'est un excellent supplément de nourriture pendant l'hiver.

Mais, à mon avis, il est encore plus commode et moins dispendieux, de faire de l'engrais avec le marc. Tel qu'il sort du pressoir, il est peu propre à cet usage, parce qu'il s'acidifie très-vite, et que l'acidité est toujours contraire à la végétation. Il n'y a que deux circonstances dans lesquelles on puisse l'employer immédiatement dans son état ordinaire : la première, lorsqu'on a des terres très-calcaires, parce qu'alors sa réaction acide est neutralisée par la chaux du sol; la seconde, lorsqu'on a des herbages infestés de mousse, de joncs ou d'autres mauvaises plantes; répandu à la surface, en couverture, il fait périr très-promptement ces plantes nuisibles et donne de la vigueur à l'herbe.

Dans tous les autres cas, il est convenable de n'employer le marc qu'après avoir fait disparaître son acidité. Il y a deux moyens pour obtenir ce résultat.

Le premier, plus simple et à la portée de tous les cultivateurs, consiste à le jeter dans le trou au fumier,

et mieux encore de le disposer lits par lits, avec le fumier des écuries et des étables. Quand le tas est monté assez haut, on l'arrose avec du purin et des urines. Bientôt la fermentation s'établit dans la masse, une odeur infecte se produit, mais toutes les vapeurs ammoniacales du fumier sont retenues par l'acide du marc, de sorte que le mélange constitue un engrais bien supérieur à ce que serait chacun de ses éléments isolés. De cette manière, on augmente de beaucoup la masse de ses fumiers, tout en les améliorant, et cela sans dépenses aucunes.

Dans les localités où la chaux n'est pas chère, on peut transformer le marc, au moyen de cette substance, en un très-bon *compost*, exempt de semences de mauvaises herbes, et applicable à toutes les cultures, à tous les terrains. Voici comment il faut opérer dans ce cas.

On entremêle deux hectolitres de marc avec deux hectolitres de terre et un hectolitre de chaux vive en petits morceaux. Trois jours après la chaux est délitée et tombée en poussière ; on opère le mélange de toutes ces matières à la bêche. Au bout de trois semaines, on recoupe une seconde fois ; trois mois après, nouveau mélange. Le douzième mois, on recoupe encore et on peut employer le compost. A cette époque, le marc est entièrement transformé en terreau, on n'en aperçoit plus de vestiges.

Aux environs de Saint-Pierre-sur-Dives, à Saint-Georges, dans le pays d'Auge, j'ai vu un cultivateur intelligent, M. Le Roy, traiter ses marcs de cette manière ; il en a chaque année d'immenses quantités, car il brasse pour l'exportation, ainsi que la plupart des fermiers de cette partie de la Basse-Normandie. Il obtient ainsi un excellent terreau dont il tire un merveilleux parti pour ses herbages. Il en met aussi au pied de ses pommiers, qui s'en trouvent admira-

blement bien. On conçoit que le marc de pommes soit favorable à ces arbres, puisque ceux-ci retrouvent dans l'engrais qu'on leur applique, toutes les matières qui sont nécessaires au développement de leurs organes.

Cette manière de traiter le marc vaut mieux que celle qui consiste à le laisser pourrir en mélange seulement avec de la terre. Là où la chaux est trop chère pour qu'on s'en serve à hâter la conversion du marc en terreau, on peut la remplacer par de la marne délitée qui opère de même, mais au bout d'un temps bien plus long.

Il est bien à désirer que nos cultivateurs comprennent enfin qu'il y a pour eux avantage à utiliser une matière abondante qu'ils ont sous la main, et qui, par sa richesse en principes salins et animalisés, peut équivaloir au meilleur fumier, lorsqu'elle est traitée convenablement. Partout on manque d'engrais; il est donc rationnel de faire servir à cet usage tous les résidus produits dans les fermes. Il faut que l'agriculteur imite l'industriel pour lequel il n'y a rien d'inutile et qui, habile à tout recueillir, va chercher ce qu'on ne lui apporte pas.

CHASSIS ET CLOTURES ÉCONOMIQUES.

Un jardinier anglais, M. Al. Smith, a fait usage de châssis légers, garnis de papier huilé. Leur construction est aussi simple qu'économique. Ces châssis, qu'on peut faire d'une grandeur quelconque, avaient, dans les jardins où M. Smith les a appliqués, 1^{m} 66^{c} sur 1^{m} 33 cent. Le cadre était construit en bois de 0^{m} 02 cen-

timètres 1/2 d'équarrissage ; il portait en outre deux ou trois traverses qui réunissaient les deux grands côtés. Sur ce cadre on fixait, à des distances de 5 à 6 centimètres, avec des pointes, des ficelles parallèles qu'on croisait par d'autres ficelles clouées de même que les premières. On couvrait ensuite le cadre avec de fort papier qu'on collait sur le bois et sur les ficelles avec de la colle de farine. Il ne faut pas tendre trop fortement le papier, car il se déchirerait en se desséchant. Quand il est sec, on donne une bonne couche d'huile de lin bouillie, sur chacune de ses faces, avec un pinceau un peu doux ; et si on veut rendre le papier plus transparent et surtout plus durable, on se sert d'huile de lin, rendue siccative, en la faisant bouillir sur de la litharge ou de la céruse à la dose de 30 grammes par litre d'huile. Ces châssis se placent sur des chevrons qui reposent eux-mêmes d'un côté sur le sommet des murs ou sur le chaperon, et de l'autre sur le sol, à 66 centimètres du mur. On peut le long de ces cheverons élever ou abaisser les châssis selon le besoin.

Depuis un très-grand nombre d'années M. Ferdinand Favre, maire de Nantes, se sert pour couvrir ses melons de cloches en papier huilé, montées sur des baguettes de bois cintrées, de manière à leur donner la forme des verrines employées au même usage.

NOTICES NÉCROLOGIQUES.

Mme ADANSON. — La Société d'Horticulture de Nantes s'était fait un devoir d'inscrire sur la liste de ses *membres honoraires*, le nom de madame Aglaé Adanson, auteur de la *Maison de Campagne*, dont la perte encore récente a excité des regrets universels.

Madame Aglaé-Catherine Adanson, née à Paris, le 29 mai 1775, est morte à Baleine, le 25 mars 1852, conséquemment à l'âge de 77 ans.

Cette femme célèbre, fille unique de Michel Adanson, que ses vastes connaissances en histoire naturelle et ses voyages scientifiques ont illustré, portait à la mémoire de son père une vénération si profonde qu'elle voulut, quoique ayant été mariée deux fois, continuer d'en porter le nom en tête de ses ouvrages.

» Madame Adanson a laissé un monument qui lui
» survivra, une sorte de *compendium* d'économie
» domestique, la Maison de Campagne, fruit de plus
» de quarante années d'observations et d'expérience,
» et dans lequel elle a consigné les notions les plus
» complètes sur les branches si multiples de l'admi-
» nistration rurale (1). » Cet ouvrage a été fait à Baleine, où madame Adanson se fixa définitivement et pour ne plus le quitter, en 1813. Un mot sur cette belle propriété désormais renommée comme résidence de madame Adanson, et par les grands travaux qu'elle y a fait exécuter.

La terre de Baleine et de Tresnay, qui ne font qu'un, ont environ mille hectares de superficie. Cette propriété est située dans la commune de Villeneuve, sur l'extrême limite du département de l'Allier, à 600 mètres seulement de celui de la Nièvre. Le parc, dont les premiers travaux remontent à 1810, offre depuis deux ou trois ans une surface de quarante hectares; avant cette époque son étendue n'était que de seize hectares : M. A. Doûmet, l'un des fils

(1) *Constitutionnel* du 31 mars 1852.
A raison de son utilité, ce consciencieux ouvrage devrait prendre rang, immédiatement après le livre de prières, dans la bibliothèque de toutes les maîtresses de maison qui vivent à la campagne, ou même qui n'y passent qu'une partie de l'année.

de madame Adanson y ajouta quatorze hectares du consentement de sa mère.

Baleine contient un immense jardin potager, un très-grand verger en plein rapport ; mais sa plus grande richesse consiste dans ses collections d'arbres et de plantes vivaces acclimatés. On remarque surtout la réunion presque complète des chênes et des noyers d'Amérique ; celle des conifères est une des plus belles qui existent. Tous ces arbres sont d'une vigueur et d'une beauté qui les fait prendre, à la première vue, pour des arbres indigènes. Il est digne de remarque, que presque tous les arbres exotiques acclimatés à Baleine y fructifient et s'y reproduisent naturellement.

Les plantes de terre de bruyère étaient aussi une des cultures favorites de madame Adanson : cette belle famille était une des plus remarquables de Baleine.

Nous savons que tous les jardins paysagers du Bourbonnais sont de création postérieure à celui de Baleine, et que plusieurs de ceux qui existent aujourd'hui dans ce pays, n'ont été faits qu'après l'avoir visité et avoir reçu les avis de son habile propriétaire.

La mort de madame Adanson « a été un deuil » public dans la contrée où elle répandait tant de » bienfaits : les malheureux qui la pleurent regrettent » en elle une providence terrestre, toujours présente » sur le chemin de leurs souffrances [1].

Madame Adanson a laissé deux fils qui la vénéraient et lui portaient une profonde affection : M. Doûmet aîné, ancien chef d'escadron d'état-major, depuis longtemps maire de la ville de Cette (Hérault) ; le second M. A. Doûmet, membre du conseil général de la Nièvre, pour le canton de Dornes, habite Baleine, où il tenait fidèle compagnie à sa mère !... Puissent ces

(1) Voir le journal déjà cité.

hommes honorables trouver, dans la douleur qui s'est manifestée de toutes parts, à l'annonce de la mort de madame Adanson, un adoucissement au malheur qui les a frappés !

M. BARREAU. — M. Auguste Barreau exerçait la pharmacie, à Nantes, lorsqu'il fut atteint de paralysie; ce triste événement le décida à transférer son domicile à Challans (Vendée), en l'année 1834, les exigences d'une officine étant moins grandes dans une petite localité ; cependant, ses infirmités s'aggravèrent et le contraignirent à renoncer à sa profession ; ce fut alors (en 1843) qu'il vint fonder, dans sa ville natale, une maison de commerce ayant pour objet la vente des graines de toute espèce, des plantes d'ornement, et de divers articles se rattachent à la culture des jardins. M. Barreau avait puisé, dans les leçons de feu Hectot, des connaissances positives en botanique, et, il faut le reconnaître, il en retirait un parti très-avantageux pour initier ses clients aux moindres détails des précautions qu'il faut prendre, pour assurer le succès des semis et des plantations. C'est par ce moyen, et en introduisant dans notre cité toutes les nouveautés horticoles, au fur et à mesure de leur apparition, que notre regretté collègue contribuait sans relâche à populariser le goût de l'horticulture d'utilité et de simple agrément.

M. Barreau est mort le 12 février 1852, à l'âge de 49 ans, laissant à ses enfants un établissement qui ne peut que prospérer sous leur intelligente direction.

M. FERRARY. — M. Jean-Louis-Marie Ferrary, ancien agent-comptable de la marine de l'Etat, est mort à Nantes, le 11 mars 1852, à l'âge de 69 ans.

M. Ferrary, fils et frère de pharmaciens très-distingués de Saint-Brieuc (Côtes-du-Nord), entra dans la marine en 1804, où il servit honorablement,

mais où il ne fut pas toujours heureux, car il fut fait prisonnier dans un combat opiniâtre avec les Anglais. A son retour d'Angleterre, il quitta le service, se fixa à Nantes et se livra avec goût et persévérance, en son jardin, près de la Hautière, en Chantenay, à la culture des plantes d'ornement; les végétaux exotiques étaient l'objet de ses soins particuliers.

En 1828, M. Ferrary fut un des fondateurs de la Société Nantaise d'Horticulture, qui le nomma *secrétaire-adjoint* dans les premiers jours de son organisation.

M. NUAUD. — M. Pierre-Mathurin-Jean Nuaud, d'Angers (Maine-et-Loire), est mort à Nantes, le 24 mars 1852, âgé de 80 ans.

M. Nuaud habitait notre ville depuis sa jeunesse; il entra à la Recette Générale de la Loire-Inférieure, devint bientôt chef de bureau, remplit, en 1827, *par intérim*, les fonctions de receveur-général, à Napoléon-Vendée, et termina, à la recette de Nantes, jusqu'à sa retraite, son service dans les finances.

M. Nuaud a rempli, de 1825 à 1850, les fonctions de trésorier de la Société Académique; pendant un grand nombre d'années, il a aussi été trésorier de la Société d'Horticulture, qui le comptait au nombre de ses fondateurs. Jamais homme n'a été plus justement aimé et vénéré que le digne collègue dont nous enregistrons la perte.

M. Nuaud, tout en appréciant en véritable connaisseur, la valeur des végétaux de décoration, s'occupait plus particulièrement d'introduire sur ses propriétés de la *Berthelotière*, en Orvault, et de la *Bauche-Malo*, en Vertou, les espèces fruitières dont le mérite lui était connu ou signalé par l'expérience des bons praticiens; c'est ainsi qu'à cette dernière, M. Nuaud fit planter, il y a déjà un grand nombre d'années, une longue et belle avenue de pommiers,

dits *Doux-d'Argent*, dont il aimait à distribuer des greffes aux propriétaires et aux cultivateurs des environs.

M. DROUARD. — L'horticulture nantaise a fait une grande perte en la personne de M. *Jean Drouard*, jardinier-fleuriste, décédé en sa demeure, rue de Bel-Air, dans la nuit du 16 mai 1852, âgé seulement de 42 ans.

M. Drouard, né à Rezé, près Nantes, de parents jardiniers, avait quinze ans au plus lorsqu'il fut travailler chez M. Pointière, jardinier-maraîcher, à Saint-Donatien. Il quitta cette maison en 1826 pour entrer chez M. Gouillon, dont la grande réputation comme fleuriste lui souriait naturellement. Le maître devina sans peine son élève, et se fit un bonheur de favoriser les heureuses dispositions qui se manifestaient chez ce jeune homme.

M. Drouard devint bientôt lui-même un véritable horticulteur, et le bras droit de Gouillon. Ce dernier mourut, et, en 1834, M. Drouard devint, par son union avec la veuve, propriétaire et seul directeur de l'un de nos principaux établissements.

M. Drouard n'avait malheureusement pas ces premières connaissances qui permettent à ceux qui les possèdent d'en acquérir facilement de plus étendues; mais, en échange, il avait un sens droit et cette volonté ferme qui soutient et qui permet presque toujours d'arriver au but que l'on s'est proposé. Il crut, avec raison, que quelques voyages lui fourniraient matière à d'utiles et nombreuses remarques; aussi, fut-il successivement à Angers, à Paris, à Bordeaux et en Belgique, visita attentivement les grands établissements, et lia des relations commerciales avec les chefs de plusieurs de ces maisons. Il voulut aussi connaître par lui-même cette Bretagne si longtemps ignorée, et se convaincre que cette partie de l'Ouest

n'était pas, au point de vue de l'horticulture, aussi arriérée que le croient beaucoup de personnes.

M. Drouard se plaça promptement sur la première ligne de nos horticulteurs commerçants ; ses efforts et ses succès furent souvent reconnus et proclamés par la Société d'Horticulture dans ses séances les plus solennelles. Deux médailles d'or, une médaille d'argent et une médaille de bronze lui furent décernées de 1834 à 1849. En cette dernière année, deux prix, dont un premier, lui furent encore donnés. En 1850, Drouard fut couronné de nouveau ; il en fut de même en 1851. Ces divers prix ont eu pour objet : les semis de camellias, les *gains* et les expositions de cette splendide famille ; la multiplication des bruyères et des plantes marchandes, la construction d'une orangerie, etc.

M. Drouard a livré au commerce un grand nombre de camellias nouveaux ; les plus remarquables sont connus et possédés par les véritables amateurs ; ce sont : 1° *Théophile*, 2° *Marguerite Gouillon*, 3° *Duc de Bretagne.*

M. Drouard a succombé à une maladie qui a duré treize ans. Depuis dix-huit mois, il se bornait à diriger sa riche collection de camellias, en donnant à M. *Brunellière*, son gendre et son habile successeur, les conseils de sa longue expérience.

M. Drouard était d'un caractère doux et affectueux ; sa foi profonde et la vie de famille le rendaient heureux au milieu de ses souffrances. La veille de sa mort, il pria sa femme et ses enfants de venir réciter près de son lit les prières du *Mois de Marie*, auxquelles il prit encore part. C'est dans ces dispositions que Dieu l'a rappelé à lui !

M. CAILLÉ *aîné*. — Le 7 du mois de septembre dernier, M. Charles Caillé aîné, horticulteur et

pépiniériste distingué à Nantes, quitta sa famille pour se rendre à Varades, où l'avait appelé l'un de ses clients. M. Caillé profita de cette circonstance pour faire une visite d'ami à M. Bidet, pépiniériste à Saint-Florent-le-Vieil, département de Maine-et-Loire, où il avait projeté de passer la nuit. Il se coucha en effet, mais pour ne plus se relever. Le lendemain, matin, vers trois heures, il fut frappé mortellement d'une apoplexie foudroyante. Ce même jour, 8 septembre, le corps de M. Caillé arrivait à la gare, d'où un char funèbre le transporta à son domicile.

Caillé aîné est mort dans sa cinquante-unième année, il était né à Saint-Sébastien, près Nantes, d'où, vers 1803, son père, Charles Caillé, jardinier estimé, avait transféré son domicile à Nantes, rue Saint-Donatien, en face des Chartreux, dans une tenue appartenant à un vénérable chanoine de Nantes, M. l'abbé de la Rive.

Les fils Caillé firent leur apprentissage chez leur père, qui, sans avoir lui-même des connaissances bien étendues sur la culture des fleurs, sut néanmoins en inspirer le goût à ses enfants, qu'il habitua de bonne heure à se rendre au marché du dimanche.

Charles Caillé a travaillé pendant une année chez Louis Noizette. A son retour, ses amis purent se convaincre que le temps passé chez ce grand maître avait été utilement employé. Il se maria en 1829 et devint le chef d'une famille de sept enfants. Le jardin qu'il cultivait rue Saint-Donatien fut coupé en deux parties lors de l'ouverture de la belle rue Saint-Rogatien. Ce fut peu après, en 1845, je crois, que Caillé régénéra son établissement, qu'il construisit la belle serre qui en fait le principal ornement, et qu'il eut l'heureuse idée de contraindre en quelque sorte les promeneurs à venir visiter ses cultures par l'installation d'une grille d'entrée et d'une large ouverture vitrée, qui convie les passants à s'arrêter pour jeter

un coup d'œil sur cette nombreuse et magnifique collection de plantes couvertes de fleurs les plus belles et les plus variées.

Caillé, on se le rappelle, a souvent reçu dans nos solennités horticoles les témoignages les moins équivoques de la sympathie d'une institution qui se plaisait à proclamer son nom, à lui décerner des encouragements pour l'activité et l'intelligence dont il faisait constamment preuve dans la culture ornementale et dans la bonne tenue de ses pépinières.

Nous l'avons dit, Caillé a laissé sept enfants à sa malheureuse veuve; l'aîné des fils est âgé de dix-neuf ans. Ce jeune homme aidait activement son père dans tous ses travaux. Nous formons des vœux pour qu'il accepte courageusement la tâche pénible, mais honorable, que la cruelle perte qu'il vient de faire, et à laquelle nous nous associons sincèrement, lui a imposée.

Mme DUCHESNE-BETTINGER. — Nantes vient encore de faire une perte qui a été vivement sentie : le 24 septembre dernier a vu mourir, dans sa trente-et-unième année, une excellente mère de famille, adorée des siens et honorée de tous. Mme *Duchesne*, née *Arsène-Léontine Bettinger*, fabricant de fleurs artificielles, rue du Calvaire, n° 10.

Elève de Mme Calame, sa sœur; Mme Duchesne parvint en fort peu de temps à une supériorité de talent qui la plaça au premier rang de nos artistes! Mariée depuis quinze ans, elle avait eu le bonheur de transmettre à son mari son remarquable savoir, et aussi d'inspirer à sa jeune fille le goût d'un art, que cette dernière est évidemment appelée à perpétuer dans sa famille ; ses heureuses dispositions et l'habile direction de son père justifient d'avance nos prévisions sur l'avenir de Mlle Duchesne.

BIBLIOGRAPHIE.

Au nombre des petits livres destinés à propager, dans nos campagnes, les connaissances véritablement utiles, nous nous faisons un devoir de signaler le *Traité pratique de l'éducation et de la culture du pommier à cidre*, que viennent de publier, tout récemment, MM. les membres du Cercle pratique d'Horticulture et de Botanique du département de la Seine-Inférieure. Cet excellent ouvrage, de 107 pages d'impression, format in-18, s'adresse spécialement aux propriétaires ruraux, aux pépiniéristes, aux cultivateurs et à tous ceux qui s'occupent de la culture des arbres fruitiers.

Le travail complet et consciencieux, dont nous recommandons chaudement la lecture et la méditation à nos abonnés, peut être d'un intérêt immense dans la région de l'Ouest et surtout dans notre Bretagne, où le cidre est l'unique boisson d'une grande partie de la population rurale ; aussi nous croyons que MM. les préfets rendraient au pays un service important, en contribuant à le répandre dans les cantons où le cidre constitue un des principaux produits du sol. Dans ce cas le bien se ferait *à bon marché*, car le traité dons nous parlons ne se vend que *quarante centimes*, pris à Rouen, ou *cinquante centimes*, chez M. Forest aîné, libraire, à l'entrée du quai de la Fosse, à Nantes.

LES CACTUS DE M. MILLANGES.

Tout le monde connaît le charmant village de Ville-d'Avray, près Paris, non loin de la ligne de fer qui conduit à Versailles, et où se trouvent de

délicieuses maisons de campagne que les âmes désœuvrées de la capitale admirent toutes les fois qu'un ciel pur ou serein leur permet de franchir les limites des promenades ordinaires des habitants de notre grande cité. Tout le monde connaît cela. Mais ce que beaucoup de gens ignorent, c'est qu'une de ces ravissantes villas possède une petite serre de 18 mètres de longueur, dont le mur de fond, haut de 5 mètres, sous verre, est exactement tapissé par 5 mètres de *Cactus Speciosissimus*, qui ont produit, l'année dernière, plus de 3,000 de leurs éclatantes fleurs rouges, aux longues et nombreuses étamines dorées. Rien ne saurait rendre le grandiose de cette étonnante floraison, où 800 fleurs se sont trouvées ouvertes à la fois.

Ces *Cactus*, âgés de quatre à neuf ans, sont plantés dans une bâche, le long du mur, en terre à oranger, dans laquelle la terre franche domine. La floraison a commencé le 5 juin. Le 20, 800 fleurs épanouies garnissaient le mur de la serre ; le 30, ces pieds avaient produit 2,047 fleurs ; le 6 juillet, le chiffre s'élevait à 2,535, et une grande quantité de boutons restaient encore à épanouir. Ces fleurs, dont un grand nombre mesurait jusqu'à 19 centimètres de diamètre, conservaient leur forme et leur fraîcheur de quatre-vingts à quatre-vingt-dix heures, ou environ quatre jours.

L'habile jardinier qui a formé cet espalier et obtenu un aussi beau résultat, est M. Millanges, ancien garçon jardinier de la maison Vilmorin et Cie, homme intelligent et pénétré d'un saint amour pour le culte de nos deux aimables déesses. Nous sommes heureux de pouvoir lui rendre ici le bien juste témoignage de notre admiration, et nous espérons que les sociétés d'horticulture, qui encouragent le travail, ne manqueront pas de lui accorder une récompense qui nous paraît bien méritée. F. H.

(*L'Horticulteur Français*, janvier 1852, p. 10.)

SUR LA CULTURE DU NAVET

COMME PRIMEUR,

Par M. Lambert, jardinier à Montbozon (Haute-Saône).

Le navet est une de nos plantes potagères dont le besoin se fait le plus vivement sentir au printemps. C'est qu'en effet sa réussite, dans cette saison, n'est pas toujours certaine. Semé trop tôt, il monte rapidement à fleur, et souvent sa rave se forme mal ou ne se fait pas du tout. Pour obvier à cet inconvénient, il faut, ainsi que je l'ai expérimenté, semer le navet dans le courant de mars, sur un sol propre, mais non labouré; la superficie doit être seulement grattée à cinq ou six centimètres de profondeur, et chargée d'engrais bien décomposé.

Semé dans un terrain ainsi préparé, le navet se développe parfaitement, sa rave ne pouvant se former et grossir que dans la partie du sol ameublie et terreautée; mais, pour obtenir un résultat complet, il faut biner légèrement et souvent; et à la seconde fois que l'on fait cette opération, lorsque la plante est déjà un peu forte, il convient de *charger le cœur* de chaque plante d'une petite pierre ou autre objet qui détourne la force végétative de sa direction ascensionnelle pour la refouler latéralement, ce qui augmente sensiblement le volume de la racine.

J'ai obtenu de cette manière un produit admirable du navet de finlande et du navet boule d'or, que je tiens de l'obligeance de M. Bossin. Le navet rouge, de mai, est aussi une excellente variété qui se prête admirablement à ce genre de culture.

(*L'Horticulteur Français*, mars, 1851, p. 42.)

AVIS AUX HORTICULTEURS MARCHANDS.

Malgré le soin que nous avons pris d'inviter de nouveau MM. les horticulteurs de l'Ouest, dont les noms ne figurent pas encore dans notre Annuaire, à nous faire connaître leurs adresses, *par lettres affranchies*, nous nous trouvons, cette année, dans l'impossibilité de compléter la liste que nous avons commencée en **1851** et continuée en **1852**, puisqu'une seule adresse nous est parvenue; c'est celle de

« M. François Lefeuvre, habile jardinier-pépinié-
» riste, à Challans, département de la Vendée. »

Si cette année, avant le mois d'août, on ne répond pas davantage à notre invitation itérative, nous nous abstiendrons de publier la liste générale annoncée pour la cinquième année.

ERRATA.

Page 283 : Grandes marées de 1852. Lisez : 1853.
Page 362 : *Tamar anglica.* **Lisez :** *tamarix anglica.*